









COFFEE SYSTEM

NEW

**SZ**



- |    |   |  |
|----|---|--|
| IT |  | USO E MANUTENZIONE NEW SZ                  |
| EN |  | OPERATION AND MAINTENANCE NEW SZ           |
| FR |  | MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN NEW SZ |
| DE |  | BEDIENUNGS - UND WARTUNGSANLEITUNG NEW SZ  |
| ES |  | MODO DE EMPLEO Y MANTENIMIENTO NEW SZ      |
| PT |  | UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO NEW SZ             |

# USO E MANUTENZIONE NEW SZ

## Istruzioni Originali



# AVVERTENZE

1. Quando la macchina è accesa per la prima volta, viene caricata acqua in caldaia automaticamente per 90 secondi. Attendere fino a che il led del serbatoio, da colore verde diventa di colore blu.
2. Allarme cassetto pieno: dopo 25 capsule utilizzate il led relativo alla dose di caffè manuale lampeggerà, avvertendo così l'utente che il cassetto di raccolta capsule si è riempito: contestualmente la centralina disabilerà l'uso dei tasti di erogazione. Per azzerare il contatore di caffè e poter tornare ad utilizzare la macchina l'utente dovrà tener premuto il tasto relativo alla dose manuale per un tempo di 5 secondi.
3. Mancanza di acqua: quando nel serbatoio l'acqua scende sotto il livello minimo si accende un led di colore rosso posto sul fondo del serbatoio e l'utilizzo della macchina è inibito fino a quando non viene reintegrato il livello d'acqua minimo.

# INDICE

<b>INTRODUZIONE</b> .....	4
CONSULTAZIONE DEL MANUALE .....	4
RACCOMANDAZIONI .....	4
<b>DESCRIZIONE DELLA MACCHINA</b> .....	6
<b>CARATTERISTICHE TECNICHE</b> .....	8
<b>INSTALLAZIONE</b> .....	8
RIEMPIMENTO VASCHETTA ACQUA .....	8
PRIMA INSTALLAZIONE E RIEMPIMENTO AUTOMATICO DELLA CALDAIA CAFFÈ ...	8
RISCALDAMENTO .....	9
PROGRAMMAZIONE DOSE AUTOMATICA CAFFÈ .....	9
<b>USO</b> .....	9
PREPARAZIONE DEL CAFFÈ .....	9
EROGAZIONE CAFFÈ IN MODALITÀ MANUALE .....	9
EROGAZIONE CAFFÈ IN MODALITÀ AUTOMATICA .....	10
MODALITÀ PRE-INFUSIONE .....	10
PRELIEVO ACQUA CALDA .....	10
MODALITÀ VAPORIZZATORE .....	10
PRELIEVO VAPORE .....	10
MODALITÀ CAPUCCINATORE .....	10
EROGAZIONE CAPPUCCINO (solo NEW SZ versione con cappuccinatore) .....	10
<b>MANUTENZIONE ORDINARIA</b> .....	11
PULIZIA DEL GRUPPO DI EROGAZIONE CAFFÈ .....	11
PULIZIA DEL BECCUCCIO EROGATORE .....	11
SVUOTAMENTO CASSETTO RACCOLTA CAPSULE .....	12
PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE .....	12
PULIZIA DEL CAPPUCCINATORE (solo NEW SZ versione con cappuccinatore) .....	12
PULIZIA PIANO POGGIATAZZINE E CASSETTO RACCOLTA CAPSULE .....	12
LAVAGGIO VASCHETTA ACQUA .....	13
DECALCIFICAZIONE .....	13
<b>INFORMAZIONE AGLI UTENTI</b> .....	13
<b>GARANZIA</b> .....	14
<b>DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ</b> .....	14

## INTRODUZIONE



### ATTENZIONE

- Prima di usare la macchina leggere attentamente tutte le istruzioni riportate su questo manuale.

## CONSULTAZIONE DEL MANUALE

- Il presente manuale fornisce tutte le informazioni necessarie all'installazione, all'utilizzo e alla manutenzione della macchina per caffè.
- Questo manuale costituisce parte integrante della macchina; occorre conservarlo sempre integro unitamente all'apparecchio.



## RACCOMANDAZIONI

### ATTENZIONE IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

- Quando si utilizzano apparecchi elettrici, le precauzioni di sicurezza devono essere sempre seguite, tra cui le seguenti:
  - Leggere tutte le istruzioni
  - Non far funzionare la macchina o eseguire la manutenzione ordinaria prima di aver letto questo manuale.
  - Questa macchina è stata progettata e costruita per provvedere all'erogazione di caffè espresso, di acqua calda (per la preparazione di bevande e infusi) e di vapore acqueo (per il riscaldamento di liquidi). Ogni uso al di fuori di quanto specificato nel presente manuale è da considerarsi improprio e pertanto non autorizzato. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni derivanti dall'uso improprio dell'apparecchio.
  - L'utilizzatore deve essere una persona adulta e responsabile, il quale deve attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel paese d'installazione oltre che alle regole dettate dal comune buon senso.
  - È severamente vietato far funzionare la macchina con le protezioni fisse e/o mobili smontate o con i dispositivi di sicurezza esclusi; è severamente vietato rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza. Nessuno dei pannelli di copertura della macchina deve essere rimosso (vi è il rischio di scosse elettriche).
  - Non installare l'apparecchio in locali dove sia prevista la pulizia con getti d'acqua. Non immergere l'apparecchio in acqua per la pulizia.
  - Il rispetto scrupoloso delle manutenzioni ordinarie indicate nel presente manuale è necessario per lavorare in sicurezza e per mantenere l'attrezzatura efficiente.
  - In caso di guasti o rottura di qualche componente della macchina per caffè espresso rivolgersi al centro di assistenza autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
  - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
  - È severamente vietato eseguire interventi sulla macchina per i quali non si è autorizzati. Contattare la casa costruttrice per ogni necessità di informazioni, ricambi o accessori.
  - Per evitare il rischio di lesioni, non coprire il cavo di alimentazione sopra il ripiano dove la macchina è appoggiata, ciò per evitare che i bambini possano tirarlo o inciampare inavvertitamente.
  - Non toccare le superfici calde.
  - Per evitare incendi, scosse elettriche e lesioni a persona non immergere il cavo o la spina in acqua o altro liquido.
  - Questa apparecchiatura non deve essere utilizzata da persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e pratica a meno che non ricevano la supervisione o le istruzioni necessarie al funzionamento dell'apparecchiatura da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono avere la supervisione di un adulto che si accerti che non giochino con l'attrezzatura.
  - Questo apparecchio va utilizzato in ambito domestico ed in applicazioni simili come :
    - cucine adibite al personale nei negozi, uffici o altri ambienti di lavoro;
    - fattorie;

- clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali similari;
- bed & breakfast.
- Staccare la spina della presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciar raffreddare prima di inserire o rimuovere pezzi e prima di pulire l'apparecchio.
- L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore possono provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Non usare all'aperto.
- Non lasciare il cavo pendente da spigoli o vicino a gas caldi o vicino a bruciatori elettrici, o a forni caldi.
- Inserire sempre prima la spina a muro e poi posizionare l'interruttore generale in "**ON**". Per spegnere posizionare l'interruttore generale in "**OFF**" poi togliere la spina dalla presa a muro.
- Usare la macchina unicamente per l'uso cui è destinata.
- **CONSERVARE LE ISTRUZIONI.**

## DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

Figura 1A



Figura 1B

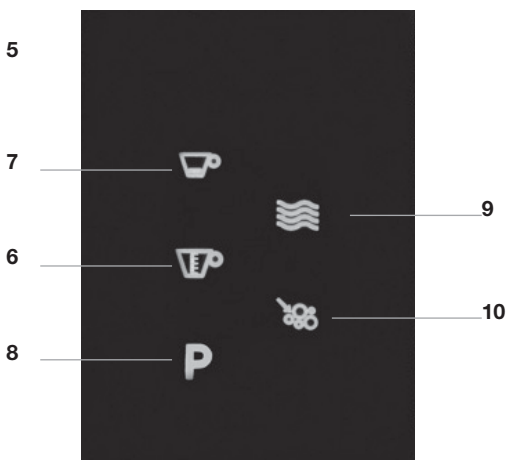


Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5

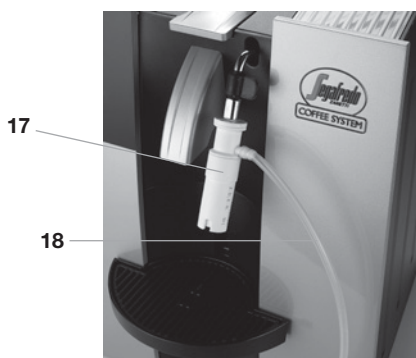


Figura 6

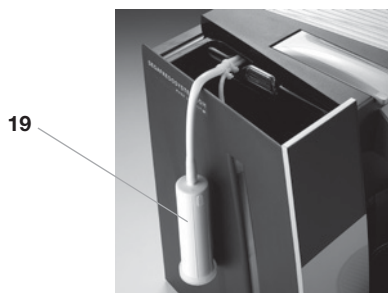


Figura 7



Figura 8

**I termini utilizzati in questa descrizione saranno comunemente utilizzati nelle pagine successive:**

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 1. Pulsantiera                          | 11. Sportellino gruppo di erogazione |
| 2. Lancia prelievo vapore e acqua calda | 12. Copribeccuccio di erogazione     |
| 3. Piano poggiatezzine                  | 13. Capsula caffè                    |
| 4. Piano poggiatezzine "scaldatezze"    | 14. Sportellino vaschetta acqua      |
| 5. Interruttore generale                | 15. Vaschetta acqua                  |
| 6. Tasto caffè manuale                  | 16. Cassetto raccolta capsule        |
| 7. Tasto caffè automatico               | 17. Cappuccinatore                   |
| 8. Tasto pre-infusione                  | 18. Tubo aspirazione latte           |
| 9. Tasto acqua calda                    | 19. Addolcitore                      |
| 10. Tasto vapore                        | 20. Utensile pulisci gruppo          |



## CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione:	a) 230V CA 50Hz b) 110V CA 60Hz	Capacità serbatoio acqua:	2 litri
Potenza impegnata:	a) 1548 W b) 1248 W	Capacità cassetto raccolta capsule:	25 capsule
Dimensioni d'ingombro (l x h x p):	31 x 37 x 34 cm	Peso a secco:	10,7 kg

Rumore acustico emesso dalla macchina: Il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore a 70 db(A), in normali condizioni di utilizzo della macchina.

## INSTALLAZIONE

### ATTENZIONE



- La macchina per caffè viene consegnata ai clienti in un apposito imballo. L'imballo contiene: la macchina e i suoi accessori, il manuale d'uso e la dichiarazione di conformità. Dopo aver aperto l'imballo, assicurarsi dell'integrità della macchina per caffè e dei suoi componenti; in caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al costruttore o al distributore di riferimento.
- L'imballo deve essere conservato con cura, in tutte le sue parti, per futuri trasporti della macchina.
- La macchina deve essere posta su un piano perfettamente orizzontale e sufficientemente robusto per sostenere il peso della stessa, con uno spazio attorno sufficiente al fine di smaltire il calore prodotto durante il funzionamento.
- Per la sicurezza contro i pericoli dovuti alla corrente elettrica, la macchina deve essere posta lontano da lavelli, vasche, acquari, rubinetti, zone bagnate o con possibilità di spruzzi d'acqua.
- La macchina, sviluppando calore, necessita di essere collocata in un locale sufficientemente areato tale da garantire la dissipazione del calore. Mantenere la macchina lontana da fonti di calore dirette.
- Accertarsi che la tensione della presa di alimentazione non sia differente da quella indicata nei dati tecnici e nella targhetta identificativa applicata alla macchina stessa. Se la tensione dovesse risultare differente non inserire mai la spina, ciò potrebbe essere pericoloso e potrebbe danneggiare l'apparecchio.

## RIEMPIMENTO VASCHETTA ACQUA

1. Aprire lo sportello **14** d'accesso al vano acqua (figura **4**), riempire la vaschetta **15** con acqua potabile possibilmente a basso contenuto di calcare.
2. Chiudere lo sportello.

## PRIMA INSTALLAZIONE E RIEMPIMENTO AUTOMATICO DELLA CALDAIA CAFFÈ

1. Collegare il cavo d'alimentazione della macchina in una presa di corrente a parete.
2. Il corretto funzionamento della macchina richiede che la caldaia utilizzata per la preparazione del caffè e dell'acqua calda sia sempre piena d'acqua. Pertanto alla prima installazione della macchina, accendendo l'interruttore generale, partirà un ciclo di caricamento automatico della caldaia della durata di 90 secondi.
3. Durante il riempimento automatico della caldaia, il led posto sul fondo del serbatoio illuminerà di verde l'acqua. In questa fase non sarà possibile effettuare erogazioni di caffè, acqua calda o vapore, essendo i relativi tasti disabilitati.
4. Se durante la fase di caricamento dell'acqua in caldaia la macchina verrà spenta, non essendo ancora piena la caldaia, alla successiva accensione, la macchina effettuerà un ciclo

di riempimento sempre di 90 secondi. Lo stesso dicasi se durante la fase di caricamento dovesse mancare acqua nella vaschetta **15**: reintegrato il livello in vaschetta la macchina effettuerà un ciclo di riempimento ancora di 90 secondi.




5. Riempita così la caldaia caffè/acqua calda, la centralina abiliterà il riscaldamento sia della caldaia caffè/acqua calda che di quella vapore. Durante la fase di riscaldamento il led posto sotto il serbatoio illuminerà di blu l'acqua all'interno del serbatoio, mentre tutti i tasti della pulsantiera lampeggeranno.

## RISCALDAMENTO

Ad ogni accensione della macchina o dopo la fine del ciclo di inizializzazione la centralina abilita il riscaldamento della caldaia caffè/tè e della caldaia vapore.

Questa fase di riscaldamento è segnalata dal colore BLU del led RGB del serbatoio e dal lampeggio di tutte le icone della tastiera touch. Raggiunta la temperatura il led RGB cambia colore diventando BIANCO, indicando che è possibile avviare un ciclo di erogazione e termina il lampeggio delle icone sulla tastiera TOUCH.

## PROGRAMMAZIONE DOSE AUTOMATICA CAFFÈ

1. Commutare da OFF a ON l'interruttore generale e, senza toccare la tastiera, attendere che i led posti su di essa si accendano. Entro 10 secondi, dal momento in cui si illuminano i tasti, eseguire la procedura seguente.
2. Aprire lo sportellino **11** (se lo sportellino è già aperto lasciarlo aperto).
3. Mantenere premuto il tasto di erogazione automatica **7**  per un tempo di almeno due secondi; ciò permetterà di entrare in modalità programmazione dose (il tasto in questione lampeggerà segnalando in questo modo di essere entrati in modalità programmazione e potrà essere rilasciato).
4. Inserire nell'apposito vano una capsula per caffè espresso e richiudere lo sportellino **11**.
5. Premere e rilasciare il tasto di erogazione automatica **7**  per avviare il ciclo di programmazione dose. Se il tasto non viene premuto entro 60 secondi la macchina uscirà dalla modalità programmazione e occorrerà ripetere il ciclo di programmazione della dose, ripartendo dal punto iniziale della specifica di programmazione.
6. Raggiunta la dose di caffè desiderata all'interno della tazzina, premere nuovamente il tasto di erogazione automatica **7**  per terminare l'erogazione e memorizzare, con tale procedura, la durata dell'erogazione automatica della dose.

## USO


### PREPARAZIONE DEL CAFFÈ





#### ATTENZIONE


- Utilizzare unicamente capsule originali Segafredo Zanetti Coffee System.
- L'uso di capsule diverse può danneggiare irreversibilmente la macchina.
- La capsula deve essere inserita nell'apposito vano come in figura **3**. Chiudere lo sportellino **11** per introdurre la capsula caffè all'interno della macchina.
- Non utilizzare mai, per alcun motivo, utensili o le dita per forzare la capsula all'interno del vano.

## EROGAZIONE CAFFÈ IN MODALITÀ MANUALE


1. Aprire lo sportellino **11** del gruppo d'erogazione ed inserire nell'apposito vano una capsula caffè **13** nuova (figura **3**).
2. Chiudere lo sportellino e posizionare la tazzina sotto il beccuccio di erogazione **12**.
3. Premere e rilasciare il tasto **6** ; inizia l'erogazione di caffè.

4. Raggiunta la dose di caffè desiderata all'interno della tazzina, premere nuovamente il tasto **6**  per terminare l'erogazione.
5. L'erogazione termina automaticamente dopo un minuto e trenta secondi circa nel caso in cui non venga arrestata manualmente premendo il tasto **6** .

## EROGAZIONE CAFFÈ IN MODALITÀ AUTOMATICA



1. Aprire lo sportellino **11** del gruppo d'erogazione ed inserire nell'apposito vano un capsula caffè **13** nuova (figura 3).
2. Chiudere lo sportellino e posizionare la tazzina sotto il beccuccio di erogazione **12**.
3. Premere e rilasciare il tasto **7** : inizia l'erogazione di caffè.
4. Raggiunta la dose di caffè programmata l'erogazione termina automaticamente.

## MODALITÀ PRE-INFUSIONE



L'erogazione del caffè con la funzione pre-infusione può essere abilitata o disabilitata secondo la volontà dell'utente premendo il tasto **8**  (quando questa funzione è abilitata il tasto sarà illuminato con la massima intensità, viceversa quando è disabilitata il tasto sarà illuminato con bassa intensità).

## PRELIEVO ACQUA CALDA

L'acqua calda si preleva dalla lancia **2** e si può utilizzare per preparare infusi, the, camomilla, per scaldare le tazzine, per allungare l'espresso e ottenere un caffè all'americana, ecc.




1. Posizionare una tazzina o un bicchierino sotto la lancia.
2. Premere il tasto **9** : inizia l'erogazione di acqua calda.
3. Raggiunta la dose d'acqua calda desiderata premere nuovamente il tasto **9**  per terminare l'erogazione.

## MODALITÀ VAPORIZZATORE



Accendere la macchina premendo l'interruttore ON/OFF **5**. Senza toccare la tastiera, attendere che la tastiera si accenda, aprire lo sportello spingi capsule **11** premere contemporaneamente le due icone caffè **6**  e **7**  alla scomparsa delle altre icone la macchina a questo punto prende la programmazione "Vapore".

## PRELIEVO VAPORE

Un getto di vapore utilizzabile per schiumare il latte o riscaldare altri liquidi fuoriesce dalla lancia **2** procedendo come segue:

1. Premere e rilasciare il tasto **10** . Il led corrispondente inizia a lampeggiare; in questa condizione la macchina sta preparando la caldaia vapore all'erogazione. Quando il led è "acceso fisso" premere nuovamente il tasto **10**  per prelevare vapore dalla lancia.
2. Terminata l'operazione con il vapore premere nuovamente il tasto **10** .




## MODALITÀ CAPPUCCINATORE

Accendere la macchina premendo l'interruttore ON/OFF **5**. Senza toccare la tastiera, attendere che la tastiera si accenda, aprire lo sportello spingi capsule **11** premere contemporaneamente le due icone acqua **9**  e vapore **10**  alla scomparsa delle altre icone la macchina a questo punto prende la programmazione "Cappuccinatore".

## EROGAZIONE CAPPUCCINO (solo NEW SZ versione con cappuccinatore)

Con il cappuccinatore **17** (figura 6) si può preparare un cappuccino per volta.

1. Preparare un caffè espresso come descritto al paragrafo "Preparazione del caffè".
2. Posizionare la tazza del cappuccino sotto il cappuccinatore.
3. Inserire il tubicino d'aspirazione del cappuccinatore nel contenitore del latte, assicurandosi che il livello del latte all'interno del contenitore sia prossimo al foro di ingresso del latte nel cappuccinatore.

4. Premere e rilasciare il tasto **10** . Il led corrispondente inizia a lampeggiare; in questa condizione la macchina sta preparando la caldaia vapore all'erogazione. Quando il led è "acceso fisso" premere nuovamente il tasto **10**  per prelevare latte schiumato dal cappuccinatore.
5. Raggiunta la quantità di latte desiderata in tazza, terminare l'operazione premendo il tasto **10** .
6. Se, dopo aver schiumato un'elevata quantità di latte, all'interno del flusso del latte schiumato dovessero comparire delle bolle, si dovrà interrompere l'erogazione per qualche istante per poi riprenderla subito dopo.

## MANUTENZIONE ORDINARIA

### PULIZIA DEL GRUPPO DI EROGAZIONE CAFFÈ

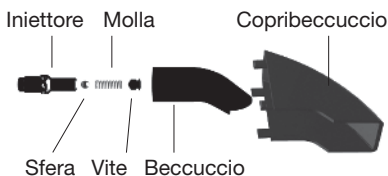
Al fine di ottimizzare le prestazioni del gruppo di erogazione e conservarlo sempre in condizioni perfette, si consiglia di procedere, settimanalmente, al suo lavaggio, procedendo come indicato qui di seguito.

1. Aprire lo sportellino **11** del gruppo di erogazione ed impiegando l'apposito utensile pulisci gruppo **20**, a corredo della NEW SZ, far cadere la capsula già sfruttata nel cassetto di raccolta capsule **16**.
2. Richiudere lo sportellino **11** e premere il tasto di erogazione manuale del caffè **6**. In tali condizioni operative il flusso di acqua non attraverserà il beccuccio, ma si riverserà direttamente nel cassetto di raccolta capsule **16**.
3. Interrompere l'erogazione dopo circa 15 secondi.
4. Aprire lo sportello **11** e, utilizzando di nuovo l'utensile pulisci gruppo **20**, fare pressione sulle due ganasce del gruppo, in modo da far compiere loro alcune corse a vuoto.
5. Ripetere, almeno due volte, le operazioni descritte nei punti 2, 3 e 4.

### PULIZIA DEL BECCUCCIO EROGATORE

Si consiglia di effettuare il lavaggio del beccuccio caffè almeno una volta al mese, in modo da mantenere sempre inalterate le prestazioni della macchina.


1. Posizionare una tazza abbastanza capiente sotto il beccuccio di erogazione caffè **12**.
2. Inserire nel gruppo caffè la capsula vuota, fornita a corredo della macchina, e richiudere lo sportello.
3. Premere il tasto di erogazione manuale del caffè ed attendere circa 30 secondi prima di interrompere l'erogazione.
4. Svuotare la tazza e riporla di nuovo sotto il beccuccio.
5. Premere ancora una volta il tasto di erogazione manuale del caffè ed attendere circa 30 secondi prima di interrompere l'erogazione.
6. Utilizzando l'utensile pulisci gruppo **20**, lasciare cadere nel cassetto di raccolta la capsula vuota.
7. Recuperare la capsula vuota dal cassetto per la sua successiva riutilizzazione.
8. Dovesse rendersi necessaria la pulizia dei componenti posizionati all'interno dell'iniettore procedere come descritto qui di seguito:
  - togliere il copribeccuccio
  - svitare il beccuccio;
  - svitare l'iniettore e rimuovere la vite;
  - sfilare con attenzione la molla e la sfera dalle loro rispettive sedi.



A questo punto si ha accesso a tutti i componenti funzionali dell'iniettore potendo così procedere alla loro accurata pulizia. Per rimontare il tutto procedere come segue:



- posizionare la sfera e successivamente la molla all'interno dell'iniettore;
- stringere la vite fino a raggiungere il suo fine corsa: se la vite non è serrata sul suo fine corsa, l'erogazione non avverrà correttamente;
- avvitare l'iniettore al gruppo erogatore e successivamente il beccuccio;
- fissare il copribeccuccio.

## SVUOTAMENTO CASSETTO RACCOLTA CAPSULE

L'immissione di una capsula nuova permette a quella già sfruttata di cadere nel cassetto di raccolta **16** (figura 5), che deve essere svuotato periodicamente al massimo ogni venticinque caffè erogati. Dopo venticinque erogazioni, infatti, lampeggerà l'icona del caffè manuale **6**  segnalando all'utente che il cassetto raccolta capsule **16** deve essere svuotato.

### ATTENZIONE



- Dopo 25 erogazioni i pulsanti della tastiera **1** saranno disabilitati dalla centralina elettronica della macchina; per ripristinare le condizioni normali di funzionamento occorrerà svuotare il cassetto raccolta capsule ed "azzerare" l'allarme tenendo premuto il tasto **6**  per un tempo di circa 5 secondi.
- Se il cassetto **16** non viene svuotato periodicamente le capsule possono incastrarsi all'interno della macchina fino a bloccarla completamente.
- La presenza di acqua all'interno del cassetto è normale.
- Nel caso in cui venisse a mancare acqua nella vaschetta **15** si accenderà il led rosso (a luce fissa) posto al di sotto del serbatoio. L'erogazione in corso proseguirà per 30 secondi, trascorso tale tempo la centralina interromperà l'erogazione, inibendo l'uso dei tasti fintanto che il livello dell'acqua non torna al di sopra del valore minimo, contestualmente lampeggerà l'icona dell'erogazione acqua **9** .

## PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE

Pulire la lancia vapore **2** con una spugna o un panno umido per togliere le tracce di latte o altro che inevitabilmente si formano durante il normale uso della macchina.

## PULIZIA DEL CAPPUCCINATORE (solo NEW SZ versione con cappuccinatore)

Togliere il cappuccinatore **17** dalla sua sede e pulirlo con acqua calda e un detergente neutro. A pulizia effettuata rimontare il cappuccinatore nella sua sede ed eseguire un'erogazione di acqua col cappuccinatore immergendo il tubicino d'aspirazione in un recipiente pieno d'acqua; in questo modo si pulirà l'aspirazione e il tubicino del cappuccinatore.

## PULIZIA PIANO POGGIATAZZINE E CASSETTO RACCOLTA CAPSULE

1. Estrarre il cassetto **16** dalla macchina.
2. Il cassetto e la griglia poggiatezzine **3** possono essere lavate con acqua corrente.
3. Pulire le parti esterne con un panno umido o una spugna inumidita con sola acqua.
4. Inserire il cassetto nella sua sede all'interno della macchina.



### ATTENZIONE

- Non usare detergenti, prodotti o materiali abrasivi per lavare il cassetto.

## LAVAGGIO VASCHETTA ACQUA

1. Aprire lo sportello **14** di accesso al vano acqua, sfilare i due tubi di aspirazione e scarico acqua dalla vaschetta.
2. Estrarre la vaschetta **15** dalla macchina e lavarla con acqua corrente.
3. Asciugare bene le pareti della vaschetta con un panno e rimetterla nella sua sede all'interno della macchina.
4. Infilare i due tubi nella vaschetta.
5. Riempire la vaschetta e chiudere lo sportello della macchina **14**.



### ATTENZIONE

- *Non usare detergenti, prodotti o materiali abrasivi per lavare la vaschetta acqua.*

## DECALCIFICAZIONE



### ATTENZIONE

- *Il deposito di calcare è la naturale conseguenza del riscaldamento dell'acqua e quindi dell'utilizzo della macchina.*
- *La macchina è provvista di un addolcitore **19** collegato al tubo di aspirazione (di colore bianco) posto all'interno della vaschetta acqua **15**. Dopo aver utilizzato 150 capsule le resine presenti nell'addolcitore si esauriscono, ed è necessario sostituire l'addolcitore.*
- *Sostituire l'addolcitore e collegarlo al tubicino di colore bianco dove era fissato l'addolcitore esaurito, come mostrato in figura **7**.*
- *Dopo aver collegato il nuovo addolcitore premere il tasto di prelievo dell'acqua calda e far scorrere acqua per almeno 30 secondi.*
- *Se l'addolcitore non viene sostituito così come descritto, il calcare può provocare difetti di funzionamento e/o danni non coperti dalla garanzia.*

## INFORMAZIONE AGLI UTENTI:



Ai sensi dell'art. 13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

- Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

- Gli utenti domestici devono contattare il rivenditore, presso il quale è stato acquistato il prodotto, per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio dello stesso. Gli utenti professionali, che vorranno

disfarsi della presente apparecchiatura dovranno quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

- L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
- Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

## GARANZIA

La garanzia decade se:

- L'addolcitore non viene sostituito come descritto nel presente manuale.
- Non si rispettano le istruzioni del presente manuale.
- Le operazioni di manutenzione programmata e riparazione sono eseguite da personale non autorizzato.
- Si utilizza l'apparecchio in modo diverso da quello previsto dal manuale d'uso.
- I componenti originali sono sostituiti con parti di diversa fabbricazione.
- La garanzia non si applica a danni provocati da incuria, uso ed installazione errati e non conformi a quanto prescritto dal presente manuale, cattivo uso, maltrattamento, fulmini e fenomeni atmosferici, sovratensioni e sovracorrenti, insufficiente o irregolare alimentazione elettrica.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

La società costruttrice:

**La San Marco S.p.A.** 

34072 Gradisca d'Isonzo (GO) Italia – Via Padre e Figlio Venuti, 10

telefono (+39) 0481 967111 – fax (+39) 0481 960166 – <http://www.lasanmarco.com>

dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina per caffè espresso descritta in questo manuale ed identificata dai dati di targa posti sull'apparecchio è conforme alle direttive: 2006/95/CE, 2004/108/CE, Regolamento (CE) n° 1935/2004, Regolamento (CE) n° 1275/2008. Per la verifica della conformità a dette direttive sono state applicate le norme armonizzate: EN ISO 12100, EN 60335-1, EN 60335-2-15

Gradisca d'Isonzo, Settembre 2012

Amministratore delegato

Ing. Roberto Marri



# OPERATION AND MAINTENANCE NEW SZ

Translation of the original instructions





# WARNINGS

1. When the coffee machine is switched on for the first time, the boiler automatically fills with water for 90seconds. Wait until the colour of the tank turns from green to blue.
2. Drawer full alarm: after 25 capsules are used, the led relative to the manual coffee dose will flash, informing the user that the capsule holder drawer is full: at the same time, the control unit will disable the use of the supply buttons. To reset the coffee counter and be able to use the coffee machine again, the user must press the manual dose button for 5 seconds.
3. No water: when the water level in the tank falls below the minimum level, a red led located at the bottom of the coffee machine will turn on and use of the machine is disabled until the water is topped up above the minimum level.

# CONTENTS

<b>INTRODUCTION</b> .....	18
CONSULTING THE MANUAL .....	18
RECOMMENDATIONS .....	18
<b>DESCRIPTION OF COFFEE MACHINE</b> .....	20
<b>TECHNICAL CHARACTERISTICS</b> .....	22
<b>INSTALLATION</b> .....	22
FILLING WATER TANK .....	22
FIRST INSTALLATION AND AUTOMATIC FILLING OF THE BOILER ..	22
HEATING .....	23
PROGRAMMING OF AUTOMATIC COFFEE DOSE .....	23
<b>USE</b> .....	23
MAKING COFFEE .....	23
MAKING COFFEE IN MANUAL MODE .....	23
MAKING COFFEE IN AUTOMATIC MODE .....	24
PRE-INFUSION MODE .....	24
HOT WATER .....	24
VAPORISER MODE .....	24
STEAM .....	24
CAPPUCCINO MAKER MODE .....	24
MAKING CAPPUCCINO (only version NEW SZ with cappuccinatore). ..	24
<b>ROUTINE MAINTENANCE</b> .....	25
CLEANING COFFEE SUPPLY UNIT .....	25
CLEANING SUPPLY SPOUT .....	25
EMPTYING COFFEE CAPSULE DRAWER .....	26
CLEANING STEAM SPOUT .....	26
CLEANING CAPPUCCINATORE (only version NEW SZ with cappuccinatore) .....	26
CLEANING CUP SUPPORT AND CAPSULE HOLDER DRAWER ....	26
CLEANING WATER TANK .....	27
DESCALING .....	27
<b>INFORMATION FOR USERS IN THE EUROPEAN COMMUNITY</b> ....	27
<b>WARRANTY</b> .....	28
<b>DECLARATION OF CONFORMITY</b> .....	28

# INTRODUCTION



## IMPORTANT

- Carefully read the instructions given in this manual before using the coffee machine.

## CONSULTING THE MANUAL

- This manual provides all the information necessary for the installation, use and maintenance of the coffee machine.
- This manual is an integral part of the machine; always keep it intact together with the appliance.



## RECOMMENDATIONS

### ATTENTION IMPORTANT SAFETY MEASURES

- When electrical devices are used, the safety precautions must always be followed, including those specified below:
  - Read all the instructions
  - Do not use the coffee machine or carry out any routine maintenance before reading this manual.
  - This coffee machine has been designed and manufactured to produce espresso coffee, hot water (for drinks and brews preparation) and water vapour (to heat liquids). The use of the appliance for any other than its intended purposes is considered to be improper and unauthorized. The manufacturer declines any liability for damage resulting from the improper use of the appliance.
  - The machine must only be used by a responsible adult, who is expected to comply with local safety regulations and accepted common sense procedures.
  - The machine must never be used with the fixed and/or mobile guards removed or with the safety devices excluded. The safety devices must never be removed or tampered with. The panels covering the machine must never be removed (as there is the risk of electric shocks).
  - Do not install the appliance in a room in which cleaning with jets of water is planned. Do not immerse the appliance in water for cleaning purposes.
  - Strict compliance with the routine maintenance instructions given in this manual is required for a safe and efficient operation of the appliance.
  - Contact an authorised service centre in the event of a fault or breakage of any component of the coffee machine and request the use of genuine spare parts.
  - If the power supply cable is damaged, it must be replaced either by the manufacturer, an authorised service centre or a similarly qualified person, to avoid any risks.
  - The user must never perform any operation for which he/she is unauthorized or unaware of the correct procedure. Contact the manufacture for any information, spare parts or accessories.
  - To avoid the risk of injury, cover the power supply cable above the surface where the machine is located to prevent children from pulling on it or tripping accidentally.
  - Do not touch the hot surfaces.
  - To avoid fires, electrical shocks and injury to people, do not immerse the cable or the plug in water or another liquid.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
  - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Disconnect the plug from the socket when not in use and before cleaning. Let it cool down before inserting or removing parts and before cleaning the device.
- The use of accessories that are not recommended by the manufacturer could cause fires, electrical shocks or injury to people.

- *Do not use outside.*
- *Do not allow the cable to hang over sharp edges or near hot gas or near electric burners, or in a hot oven.*
- *Always first insert the plug in the wall and then turn the main switch to “**ON**”. To turn it off, set the main switch to “**OFF**” and then remove the plug from the wall socket.*
- *Use the machine only for its intended purpose.*
- **KEEP THE INSTRUCTIONS.**

# DESCRIPTION OF COFFEE MACHINE

Figure 1A



Figure 1B

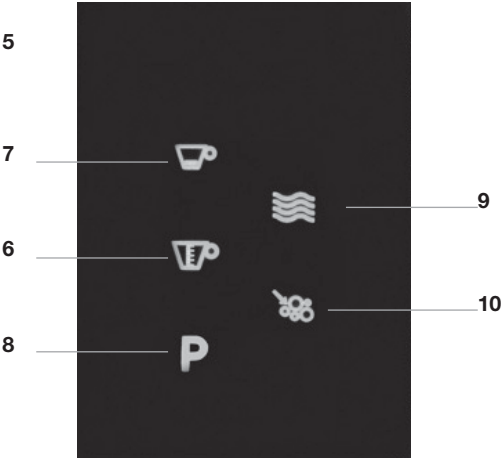


Figure 2



Figure 3



Figure 4



Figure 5

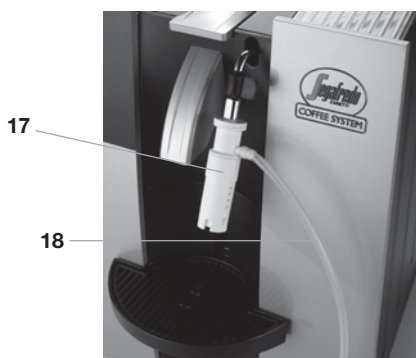


Figure 6

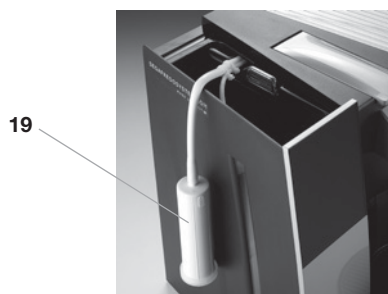


Figure 7



Figure 8

The terms used in this description will be commonly used in the following pages:

- |                              |                           |
|------------------------------|---------------------------|
| 1. Pushbutton panel          | 11. Coffee unit cover     |
| 2. Steam and hot water spout | 12. Coffee spout cover    |
| 3. Cup support               | 13. Coffee capsule        |
| 4. Cup warming area          | 14. Water tank cover      |
| 5. Main switch               | 15. Water tank            |
| 6. Manual coffee button      | 16. Capsule holder drawer |
| 7. Automatic coffee button   | 17. Cappuccino maker      |
| 8. Pre-infusion button       | 18. Milk suction tube     |
| 9. Hot water button          | 19. Water softener        |
| 10. Steam button             | 20. Cleaning device       |

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Voltage:	a) 230V CA 50Hz b) 110V CA 60Hz	Water reservoir capacity:	2 litres
Output:	a) 1548 W b) 1248 W	Coffee capsule holder capacity:	25 capsules
Dimensions (l x h x w):	31 x 37 x 34 cm	Weight empty:	10,7 kg

Noise level emitted by the machine: The weighted sound pressure level A is below 70 db(A), under normal conditions of use of the machine.



## INSTALLATION IMPORTANT

- *The coffee machine is delivered to the customer in suitable packaging. The packaging contains the coffee machine and its accessories, the operation manual and the declaration of conformity. After opening the packaging, check the proper condition of the coffee machine and its components. In case of doubt, do not use the appliance and contact the manufacturer or the local dealer.*
- *Carefully retain all the packaging for future use to transport the coffee machine.*
- *The coffee machine must be placed on a perfectly level surface strong enough to support the weight of the appliance. There must be sufficient space around the coffee machine to dissipate the heat produced during operation.*
- *To avoid the risk of electric shocks, the machine must be kept away from wash basins, sinks, aquariums, taps and damp areas or where there is the risk of water spray.*
- *Since the coffee machine develops heat, it must only be used in a sufficiently well ventilated area to ensure dissipation of the heat. Keep the machine away from direct sources of heat.*
- *Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the technical data rating plate fixed to the machine. If the voltage is different, do not insert the plug into the electricity socket as this could be dangerous and damage the appliance.*

## FILLING WATER TANK

1. Open the cover **14** to reach the water tank (figure **4**), fill the tank **15** with drinking water, with a low limescale content if possible.
2. Close the cover.

## FIRST INSTALLATION AND AUTOMATIC FILLING OF THE BOILER

1. Connect the coffee machine's power supply cable to a socket outlet.
2. To ensure correct operation of the coffee machine, the boiler used for preparation of the coffee and hot water must always be full of water. Therefore, when the machine is first installed and when the main switch is operated, an automatic boiler filling cycle starts, lasting 90 seconds.
3. While the boiler is automatically filling, the led located on the bottom of the tank will light up the water green. During this phase, it will not be possible to produce coffee, hot water or steam as the relative buttons are disabled.
4. If the machine is switched off during the automatic boiler filling cycle, because the boiler is not completely full when the machine is next switched on, an automatic 90 second filling

cycle will again be performed. The same applies if the water in the tank runs out during the filling phase **15**: when the tank is refilled, the machine will carry out another filling cycle for 90 seconds.




- Now that the coffee/hot water boiler has been filled, the control unit will start the heating of both the coffee/hot water boiler and the steam boiler. During the heating phase, the led located under the tank will light up the water blue inside the tank, and all the buttons on the pushbutton panel will flash.

## HEATING

Each time the coffee machine is turned on or at the end of the initialisation cycle, the control unit will enable the heating of the coffee/tea boiler and the steam boiler.

This heating phase is signalled by the tank's BLUE RGB led and by all icons flashing on the touch pushbutton panel. When the temperature is reached, the RGB led will change colour, becoming WHITE, indicating that a supply cycle can be started and the icons on the TOUCH pushbutton panel will stop flashing.

## PROGRAMMING OF AUTOMATIC COFFEE DOSE

- Switch the main switch from OFF to ON and, without touching the pushbutton panel, wait for the leds to light up. Carry out the following procedure within 10 seconds from the moment the buttons light up.
- Open the cover **11** (if the cover is already open, leave it open).
- Hold down the automatic supply button **7**  for at least two seconds; this will set the dose programming mode (the relative button will flash signalling that it entered the programming mode, after which it can be released).
- Insert an espresso coffee capsule in the compartment and close the cover **11**.
- Press and release the automatic supply button **7**  to start the dose programming cycle. If the button is not pressed within 60 seconds, the coffee machine will exit the programming mode and the dose programming cycle must be repeated, starting from the initial programming point.
- When the required amount of coffee has been obtained in the cup, press the automatic supply button **7**  again to stop the supply and store, with that procedure, the duration of the automatic dose supply.

## USE






### MAKING COFFEE IMPORTANT

- Only use genuine Segafredo Zanetti Coffee System capsules.
- The use of different types of capsules may seriously damage the coffee machine.
- The capsule must be inserted in the opening shown in figure **3**. Close cover **11** in order to introduce the coffee capsule into the coffee machine.
- Never, for any reason, use tools or fingers to force the capsule into the opening.


## MAKING COFFEE IN MANUAL MODE

- Lift cover **11** of the coffee supply unit and place a new coffee capsule **13** in the holder (figure **3**).
- Close the cover and place a cup beneath the coffee supply spout **12**.




3. Press and release button **6**  and the coffee will start to pour.
4. When the required amount of coffee has been obtained in the cup, press button **6**  again to stop the supply.
5. The supply stops automatically after approximately 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> minutes if it is not stopped manually by pressing button **6** .

## MAKING COFFEE IN AUTOMATIC MODE



1. Lift cover **11** of the coffee supply unit and place a new coffee capsule **13** in the holder (figure **3**).
2. Close the cover and place a cup beneath the coffee supply spout **12**.
3. Press and release button **7**  and the coffee will start to pour.
4. The pouring stops automatically when the programmed amount of coffee has been supplied.

## PRE-INFUSION MODE



Supplying coffee with the pre-infusion function may be enabled or disabled as desired by the user by pressing the button **8**  (when this function is enabled, the button will be lit up with maximum intensity, and when the button is disabled, the button will be lit up with low intensity).

## HOT WATER

Hot water is poured from spout **2** and may be used to prepare hot drinks, warm cups up, dilute slightly an espresso or prepare a longer coffee, etc.




1. Place a cup beneath the spout.
2. Press button **9**  and the hot water pours.
3. When the required amount of hot water has been obtained press button **9**  again to stop the supply.

## VAPORISER MODE



Press the ON/OFF **5** switch to turn on the machine. Without touching the keypad, wait for the keypad to turn on, open the capsule pushing door **11** press the two coffee icons **6**  and **7**  at the same time. When the other icons disappear, the machine is set for the “steam” program.

## STEAM

A jet of steam which may be used to froth milk or to heat other liquids is poured from spout **2** by proceeding as follows:

1. Press and release button **10** . The corresponding light will start to flash. At this stage the steam boiler is building up pressure for supply of steam. When the led is “on fixed” press button **10**  again to deliver steam from the spout.
2. Press button **10**  again to stop the steam.




## CAPPUCCINO MAKER MODE

Press the ON/OFF **5** switch to turn on the machine. Without touching the keypad, wait for the keypad to turn on, open the capsule pushing door **11** press the two water **9**  and steam **10**  icons at the same time. When the other icons disappear, the machine is set for the “cappuccino maker” program.

## MAKING CAPPUCCINO (only version NEW SZ with cappuccino maker)

Only one cappuccino at a time can be made with the cappuccinatore **17** (figure **6**).

1. Prepare an espresso coffee as described under the section “Making coffee”.
2. Place a cappuccino cup beneath the cappuccinatore.

3. Insert the cappuccinatore suction tube into the milk container, checking that the level of milk inside the container is close to the milk inlet hole in the cappuccinatore.
4. Press and release button **10** . The corresponding light will start to flash. At this stage the steam boiler is building up pressure for supply of steam. When the led is "on fixed" press again button **10**  to deliver frothy milk from the cappuccino maker.
5. When the desired quantity of milk is reached in the cup, stop the operation by pressing button **10** .
6. If, after having frothed a large quantity of milk, bubbles appear in the flow of frothed milk, the supply must be interrupted for a few seconds and then restarted.

## ROUTINE MAINTENANCE

### CLEANING COFFEE SUPPLY UNIT

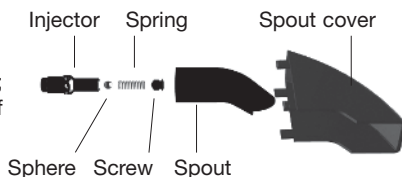
In order to optimise the operation of the supply unit and to keep it always in perfect working order, it should be cleaned weekly as follows.

1. Lift cover **11** of the coffee supply unit and use cleaning device **20**, supplied with the NEW SZ coffee machine, to drop the empty capsule into the capsule holder drawer **16**.
2. Close cover **11** and press the manual coffee supply button **6**. With this set up, the water will not flow through the spout but will pour directly into the capsule holder drawer **16**.
3. Interrupt the supply after about 15 seconds.
4. Lift cover **11** and, using cleaning device **20** again, press on the jaws of the unit, so that they perform a few operations without a capsule.
5. Repeat the operations described in points 2, 3 and 4 above at least twice.

### CLEANING SUPPLY SPOUT

It is recommended that the coffee spout be cleaned at least once a month, as follows, in order to keep the coffee machine in perfect working order.


1. Place quite a large cup beneath the coffee supply spout **12**.
2. Insert the empty capsule supplied with the coffee machine in the coffee supply unit and re-close the cover.
3. Press the manual coffee supply button and wait about 30 seconds before interrupting the supply.
4. Empty the cup and place it beneath the spout again.
5. Press the manual coffee supply button again and wait about 30 seconds before interrupting the supply.
6. Use cleaning device **20** to drop the empty capsule into the capsule holder drawer.
7. Recover the empty capsule from the drawer for future use.
8. In case you should need to clean the functional parts inside the injector, please proceed as follows:
  - remove the spout cover
  - unscrew the spout;
  - unscrew the injector and remove the screw;
  - carefully pull the spring and the sphere off their respective housings.



To reassemble them please proceed as follows:



- place the sphere and afterwards the spring inside the injector;
- tighten the screw up to its end; if the screw is not tightened till the end, brewing will not correctly work;
- screw the injector to the brewing group and afterwards the spout;
- fasten the spout cover.

## EMPTYING COFFEE CAPSULE DRAWER

The introduction of a new capsule allows the capsule previously used to drop into the holder drawer **16** (figure 5). This drawer must be emptied regularly and certainly before not more than 25 coffees have been made. After twenty five coffees have been made, the manual coffee icon will flash **6** , informing the user that the capsule holder drawer **16** must be emptied.

### IMPORTANT



- After 25 coffees have been made, the buttons on the pushbutton panel **1** will be deactivated by the machine's electronic control unit. In order to restore normal operating conditions, it is necessary to empty the capsule holder drawer and "zero" the alarm by pressing and holding down button **6**  for approximately 5 seconds.
- If drawer **16** is not regularly emptied the capsules can become stuck inside the machine until it is completely blocked.
- The presence of water inside the drawer is normal.
- If there is no water in the tank **15** the red led will turn on (fixed light) located under the tank. The supply in progress will last for 30 seconds. After this time the control unit will interrupt the supply, preventing the use of the buttons until the water rises above the minimum level. At the same time, the water supply icon will flash **9** .

## CLEANING STEAM SPOUT

Clean the steam spout **2** with a sponge or damp cloth to remove the traces of milk or other substances which will inevitably form during normal use of the machine.

## CLEANING CAPPUCCINATORE (only version NEW SZ with cappuccinatore)

Remove the cappuccino maker **17** from its housing and clean it with hot water and a neutral detergent. After cleaning, refit the cappuccino maker in its housing and supply water using the cappuccino maker by emerging the small suction tube into a container of water. This will clean the suction tube and the cappuccino maker.

## CLEANING CUP SUPPORT AND CAPSULE HOLDER DRAWER

1. Remove drawer **16** from the machine.
2. The drawer and cup support **3** may be washed under running water.
3. Clean the outer parts with a damp cloth, using only water.
4. Replace the drawer inside the machine.

### IMPORTANT



- Never use detergents or abrasive products to clean the drawer.

## CLEANING WATER TANK

1. Open the cover **14** to reach the water tank, pull out the two suction tubes and drain any water from the tank.
2. Remove the tank **15** from the machine and wash it under running water.
3. Dry the sides of the tank well with a cloth and replace in the machine.
4. Insert the two tubes in the tank.
5. Fill the tank and close the cover of the machine **14**.



### IMPORTANT

- *Never use detergents or abrasive products to clean the water tank.*

## DESCALING

### IMPORTANT



- *The formation of limescale is a natural consequence of heating the water, and therefore of using the machine.*
- *The machine has a water softener **19** connected to the suction tube (white) located inside the water tank **15**. After using 150 capsules, the resins present in the water softener will run out and the water softener must be replaced.*
- *Replace the water softener and connect it to the white tube where the used water softener was fixed, as shown in figure 7.*
- *After connecting the new water softener, press the button to provide hot water, and let the water run for at least 30 seconds.*
- *If the water softener is not replaced as described, the limescale may cause operating defects and/or damage not covered by the warranty.*



## INFORMATION FOR USERS IN THE EUROPEAN COMMUNITY

Pursuant to European Directive 2002/96/EC on electrical waste (WEEE), users in the European community are advised of the following.

- The symbol with the crossed-out dustbin on the appliance or its packaging indicates that at the end of the product's life cycle, it must be collected separately from other waste.
- Suitable separate collection of the equipment for subsequent recycling, treatment and disposal contributes to preventing possible negative consequences for the environment and health, and favours the recycling of materials that the unit is made of.
- In accordance with European Directive 2002/96/EC, abusive disposal of the product by the user will result in application of penalties as set forth by local law.

## WARRANTY

The warranty becomes void if:

- The water softener is not replaced as described in this manual.
- The instructions in this manual are not observed.
- The scheduled maintenance and repairs are carried out by unauthorized personnel.
- The machine is used for any other than its intended purposes.
- The original parts are replaced with parts from different manufacturers.
- The warranty does not cover damage caused by neglect, use and installation not in compliance with the recommendations of this manual, improper operation, abuse, lightning and atmospheric phenomena, overvoltage, overcurrent, or insufficient or irregular power supply.

## DECLARATION OF CONFORMITY

The manufacturer:

**La San Marco S.p.A.**



34072 Gradisca d'Isonzo (GO) Italy – Via Padre e Figlio Venuti, 10

phone (+39) 0481 967111 – fax (+39) 0481 960166 – <http://www.lasanmarco.com>

declares under its own responsibility that the espresso coffee machine described in this manual and identified by the data on the tag located on the machine, is compliant with directives 2006/95/EC, 2004/108/EC, Regulation (EC) No 1935/2004, Regulation (EC) No 1275/2008. For verification of compliance with said directives, the following harmonized standards have been applied: EN ISO 12100, EN 60335-1, EN 60335-2-15.

Gradisca d'Isonzo, September 2012

Managing director

Mr Roberto Marri



# MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN NEW SZ

Traduction de la version originale du mode d'emploi



# AVERTISSEMENTS

1. Lors du premier allumage de la machine, l'eau est automatiquement chargée dans la chaudière pendant 90 secondes. Attendre jusqu'à ce que le réservoir de couleur verte devienne de couleur bleue.
2. Alarme tiroir plein: après 25 capsules utilisées, la led correspondant à la dose de café manuel clignotera, signalant ainsi à l'utilisateur que le tiroir collecteur de capsules est plein: la centrale désactivera alors l'utilisation des touches de production. Pour remettre à zéro le compteur de café et pouvoir de nouveau utiliser la machine, l'utilisateur devra maintenir enfoncée la touche correspondant à la dose manuelle pendant 5 secondes.
3. Manque d'eau: lorsque l'eau du réservoir descend en dessous du niveau minimal, une led de couleur rouge située sur le fond du réservoir s'allume et l'utilisation de la machine est bloquée jusqu'à ce que le niveau d'eau minimum soit rétabli.

# SOMMAIRE

<b>INTRODUCTION</b> .....	32
CONSULTATION DU MANUEL .....	32
RECOMMANDATIONS .....	32
<b>DESCRIPTION DE LA MACHINE</b> .....	34
<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b> .....	36
<b>INSTALLATION</b> .....	36
REPLISSAGE CUVE EAU .....	36
PREMIÈRE INSTALLATION ET REPLISSAGE AUTOMATIQUE DE LA CHAUDIÈRE CAFÉ .....	36
CHAUFFAGE .....	37
PROGRAMMATION DOSE AUTOMATIQUE CAFÉ .....	37
<b>UTILISATION</b> .....	37
PRÉPARATION DU CAFÉ .....	37
PRODUCTION DE CAFÉ EN MODE MANUEL .....	37
PRODUCTION DE CAFÉ EN MODE AUTOMATIQUE .....	38
MODE PRÉ-INFUSION .....	38
PRÉLÈVEMENT EAU CHAUDE .....	38
MODALITÉS DU VAPORISATEUR .....	38
PRÉLÈVEMENT VAPEUR .....	38
MODALITÉS DE LA MACHINE À CAPUCCINO .....	38
PRODUCTION CAPPUCCINO (uniquement NEW SZ version avec émulsionneur) .....	38
<b>MAINTENANCE ORDINAIRE</b> .....	39
LAVAGE DU GROUPE DE PRODUCTION CAFÉ .....	39
LAVAGE DU BEC DE PRODUCTION .....	39
VIDAGE TIROIR COLLECTEUR CAPSULES .....	40
NETTOYAGE DU TUYAU VAPEUR .....	40
NETTOYAGE DE L'ÉMULSIONNEUR (uniquement NEW SZ version avec émulsionneur) .....	40
NETTOYAGE PLAN D'APPUI TASSES ET TIROIR COLLECTEUR DE CAPSULES .....	40
LAVAGE CUVE EAU .....	41
DÉCALCIFICATION .....	41
<b>INFORMATION POUR LES USAGERS DE LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE</b> .....	41
<b>GARANTIE</b> .....	42
<b>DÉCLARATION DE CONFORMITÉ</b> .....	42



# INTRODUCTION



## ATTENTION

- Avant d'utiliser la machine, lire attentivement toutes les instructions figurant dans ce manuel.

## CONSULTATION DU MANUEL

- Ce manuel fournit toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation et la maintenance de la machine à café.
- Ce manuel fait partie intégrante de la machine; il doit être soigneusement conservé et doit toujours accompagner l'appareil.



## RECOMMANDATIONS

### ATTENTION IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

- Lorsque sont utilisés des appareils électriques, les précautions de sécurité doivent toujours être suivies, parmi celles-ci:
- Lire toutes les instructions
- Ne pas faire fonctionner la machine ou effectuer la maintenance ordinaire sans avoir lu ce manuel au préalable.
- Cette machine a été conçue et construite pour la production de café express, d'eau chaude (pour la préparation de boissons et d'infusions) et de vapeur aqueuse (pour le chauffage de liquides). Tout emploi différent de ceux qui sont décrits dans ce manuel doit être considéré comme impropre et donc non autorisé. Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages dérivant de l'utilisation impropre de la machine.
- L'utilisateur doit être une personne adulte et responsable, qui doit s'en tenir aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation ainsi qu'aux règles dictées par le bon sens.
- Il est rigoureusement interdit de faire fonctionner la machine avec les protections fixes et/ou mobiles démontées ou avec les dispositifs de sécurité exclus; il est rigoureusement interdit d'enlever ou de modifier les dispositifs de sécurité. Aucun des panneaux constituant la carrosserie de la machine ne doit être enlevé (il y a risque de décharges électriques).
- Ne pas installer l'appareil dans des locaux dont on prévoit le lavage avec des jets d'eau. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
- Le respect scrupuleux des opérations de maintenance ordinaire indiquées dans le présent manuel est nécessaire pour travailler en toute sécurité et pour maintenir la machine en bon état de marche.
- En cas de panne ou de rupture d'un composant de la machine à café express, s'adresser à un centre de service après-vente agréé et demander l'utilisation de pièces de rechange originales.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur ou par son service après-vente ou dans tous les cas par une personne possédant une qualification similaire de manière à prévenir tout risque.
- Il est strictement interdit de procéder à des opérations non autorisées et si les modalités exactes n'ont pas été comprises; contacter le constructeur pour toute information, pièces de rechange et accessoires.
- Pour éviter le risque de lésions, ne pas couvrir le câble d'alimentation présent sur le plan où la machine est posée, ceci afin d'éviter que les enfants puissent le tirer ou se prendre les pieds dedans par inadvertance.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Pour éviter tout incendie, secousse électrique et lésion aux personnes, ne pas immerger le câble ou la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni pratique à moins qu'elles ne soient contrôlées ou qu'elles aient reçu les instructions nécessaires pour le fonctionnement de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être contrôlés par un adulte veillant à ce qu'ils ne jouent pas avec l'équipement.
- Cet appareil doit être utilisé dans un milieu domestique ou pour des applications similaires telles que:
  - cuisines destinées au personnel dans les magasins, bureaux ou autres lieux de travail ;

- fermes ;
- clients d'hôtel, motel et autres lieux résidentiels similaires ;
- bed & breakfast.
- Débrancher la fiche de la prise lorsque la machine n'est pas utilisée et avant son nettoyage. Laisser refroidir avant d'insérer ou d'éliminer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- L'utilisation d'accessoires non conseillés par le fabricant peuvent provoquer des incendies, des secousses électriques ou des lésions aux personnes.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le câble pendre des angles ou près de gaz chauds, de brûleurs électriques ou de fours chauds.
- Insérer toujours la fiche murale, puis positionner l'interrupteur général sur "**ON**". Pour éteindre, positionner l'interrupteur général sur "**OFF**", puis retirer la fiche de la prise murale.
- Utiliser la machine uniquement pour l'utilisation pour laquelle celle-ci a été conçue.
- **CONSERVER LES INSTRUCTIONS.**

# DESCRIPTION DE LA MACHINE

Figure 1A



Figure 1B

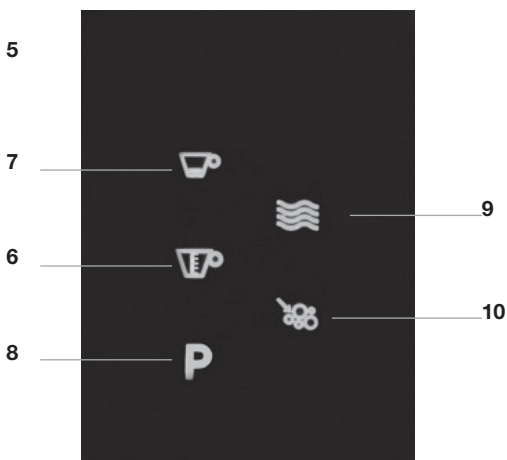


Figure 2



Figure 3



Figure 4



Figure 5

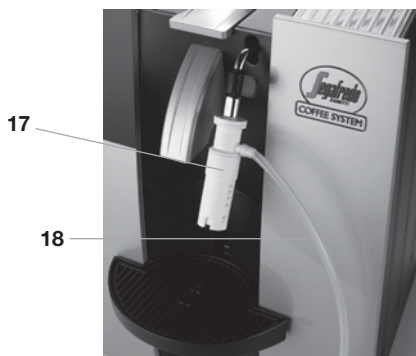


Figure 6

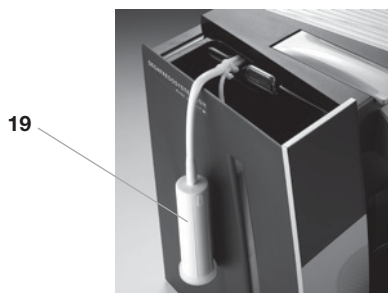


Figure 7



Figure 8

**Les termes utilisés dans cette description seront couramment utilisés dans les pages successives:**

1. Tableau de commande
2. Tuyau de prélèvement vapeur et eau chaude
3. Plan d'appui tasses
4. Plan d'appui tasses « chauffe-tasses »
5. Interrupteur général
6. Touche café en manuel
7. Touche café en automatique
8. Touche pré-infusion
9. Touche eau chaude
10. Touche vapeur

11. Porte groupe de production
12. Cache-bec de production
13. Capsule café
14. Porte cuve eau
15. Cuve eau
16. Tiroir collecteur capsules
17. Émulsionneur cappuccino
18. Tuyau aspiration lait
19. Adoucisseur
20. Outil nettoyage groupe

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension:	a) 230V CA 50Hz b) 110V CA 60Hz	Capacité réservoir eau:	2 litres
Puissance absorbée:	a) 1548 W b) 1248 W	Capacité tiroir collecteur capsules:	25 capsules
Dimensions d'encombrement (l x h x p):	31 x 37 x 34 cm	Poids à sec:	10,7 kg

Niveau sonore émis par la machine: Le niveau de pression acoustique pondéré A est inférieur à 70 db(A), en conditions normales d'utilisation de la machine.

## INSTALLATION



### ATTENTION

- La machine à café est livrée aux clients dans un emballage spécial. L'emballage contient: la machine et ses accessoires, le manuel et la déclaration de conformité. Après avoir ouvert l'emballage, s'assurer de l'intégrité de la machine à café et de ses composants; en cas de doute ne pas utiliser la machine et s'adresser au constructeur ou au distributeur local.
- L'emballage doit être conservé avec soin, dans toutes ses parties, pour les éventuels déplacements futurs de la machine.
- La machine doit être installée sur un plan parfaitement horizontal et suffisamment robuste pour soutenir le poids de la machine, avec un espace autour de la machine pour pouvoir évacuer la chaleur produite durant le fonctionnement.
- Pour garantir la sécurité contre les risques liés au courant électrique, la machine doit être placée loin des éviers, bacs, aquariums, robinets, zones mouillées ou avec possibilité de projections d'eau.
- Dans la mesure où la machine développe de la chaleur, elle doit être placée dans un endroit suffisamment aéré de manière à garantir la dissipation de la chaleur. Maintenir la machine loin de sources de chaleur directes.
- Contrôler que la tension de la prise d'alimentation correspond à celle qui est indiquée dans les caractéristiques techniques et sur la plaquette appliquée sur la machine. Si la tension indiquée ne correspond pas, ne jamais brancher la fiche, cela pourrait être dangereux et endommager la machine.

## REPLISSAGE CUVE EAU

1. Ouvrir la porte **14** d'accès au compartiment eau (figure **4**), remplir la cuve **15** avec de l'eau potable, possiblement à bas contenu de calcaire.
2. Fermer la porte.

## PREMIÈRE INSTALLATION ET REPLISSAGE AUTOMATIQUE DE LA CHAUDIÈRE CAFÉ

1. Brancher le câble d'alimentation de la machine dans une prise de courant murale.
2. Le correct fonctionnement de la machine nécessite que la chaudière utilisée pour la préparation du café et de l'eau chaude soit toujours pleine d'eau. Lors de la première utilisation de la machine, en allumant l'interrupteur général, un cycle de remplissage automatique de la chaudière de la durée de 90 secondes partira.
3. Durant le remplissage automatique de la chaudière, la led présente sur le fond du réservoir illuminera l'esu de vert. Dans cette phase, il ne sera pas possible d'obtenir du café, de l'eau chaude ou de la vapeur car les touches correspondantes sont désactivées.




4. Si durant la phase de remplissage de l'eau dans la chaudière la machine sera éteinte et la chaudière n'étant pas pleine, la machine effectuera toujours un cycle de remplissage de 90 secondes lors de l'allumage suivant. Même chose si durant la phase de remplissage l'eau manque dans la cuve **15**: une fois rétabli le niveau dans la cuve, la machine effectuera aussi un cycle de remplissage de 90 secondes.
5. Après avoir rempli la chaudière café/eau chaude, la centrale activera le chauffage de la chaudière café/eau ainsi que celui de la chaudière vapeur. Durant la phase de chauffage, la led située sous le réservoir illuminera de bleu l'eau à l'intérieur du réservoir, tandis que toutes les touches du clavier clignoteront.

## CHAUFFAGE

Lors de chaque allumage de la machine ou après la fin du cycle d'initialisation, la centrale active le chauffage de la chaudière café/thé et de la chaudière vapeur.

Cette phase de chauffage est signalée par la couleur BLEUE de la led RGB du réservoir et par le clignotement de toutes les icônes du clavier touch. Une fois la température atteinte, la led RGB change de couleur et devient BLANCHE, en indiquant qu'il est possible de lancer un cycle de production et le clignotement des icônes sur le clavier TOUCH s'arrête.

## PROGRAMMATION DOSE AUTOMATIQUE CAFÉ

1. Commuter de OFF à ON l'interrupteur général et, sans toucher le clavier, attendre que les leds situés sur celui-ci s'allument. Dans les 10 secondes, à partir du moment où les touches s'allument, effectuer la procédure suivante.
2. Ouvrir la porte **11** (si la porte est déjà ouverte, la laisser ouverte).
3. Maintenir enfoncée la touche de production automatique **7**  pendant au moins deux secondes; ceci permettra d'entrer en mode programmation dose (la touche en question clignotera pour signaler qu'on est entré en mode programmation et pourra être relâchée).
4. Insérer dans le compartiment prévu à cet effet une capsule pour café espresso et refermer la porte **11**.
5. Appuyer et relâcher la touche de production automatique **7**  pour lancer le cycle de programmation dose. Si la touche n'est pas enfoncée dans les 60 secondes, la machine sortira du mode programmation et il faudra répéter le cycle de programmation de la dose, en repartant du point initial reporté dans les instructions de programmation.
6. Une fois atteinte la dose de café souhaitée dans la tasse, appuyer de nouveau sur la touche de production automatique **7**  pour terminer la production et mémoriser, avec cette procédure, la durée de la production automatique de la dose.






## UTILISATION PRÉPARATION DU CAFÉ ATTENTION


- *Utiliser uniquement des capsules originales Segafredo Zanetti Coffee System.*
- *L'utilisation de capsules différentes peut endommager de manière irréversible la machine.*
- *La capsule doit être mise dans le logement prévu à cet effet comme dans la figure **3**. Fermer la porte **11** pour introduire la capsule de café à l'intérieur de la machine.*
- *Ne jamais utiliser, sous aucun prétexte, des outils ou les doigts pour forcer la capsule à l'intérieur du logement.*

## PRODUCTION DE CAFÉ EN MODE MANUEL


1. Ouvrir la porte **11** du groupe de production et placer dans le logement prévu à cet effet une capsule de café **13** neuve (figure **3**).

2. Fermer la porte et positionner la tasse sous le bec de production **12**.
3. Presser et relâcher la touche **6** ; la production de café commence.
4. Quand on a obtenu la dose de café désirée dans la tasse, presser de nouveau la touche **6**  pour terminer la production.
5. La production se termine automatiquement au bout d'une minute et demie environ si on ne l'a pas arrêtée manuellement plus tôt en pressant la touche **6** .

## PRODUCTION DE CAFÉ EN MODE AUTOMATIQUE



1. Ouvrir la porte **11** du groupe de production et placer dans le logement prévu à cet effet une capsule de café **13** neuve (figure **3**).
2. Fermer la porte et positionner la tasse sous le bec de production **12**.
3. Presser et relâcher la touche **7** ; la production de café commence.
4. Quand on a obtenu la dose de café programmée, la production se termine automatiquement.

## MODE PRÉ-INFUSION



La production de café avec la fonction pré-infusion peut être activée ou désactivée selon la volonté de l'utilisateur en appuyant sur la touche **8**  (lorsque cette fonction est activée, la touche sera illuminée avec l'intensité maximale, vice-versa lorsque la touche est désactivée, celle-ci sera illuminée avec une intensité basse).

## PRÉLÈVEMENT EAU CHAUDE

L'eau chaude est prélevée au tuyau **2** et on peut l'utiliser pour préparer des infusions, thé, camomille, pour chauffer les tasses, pour allonger l'express et obtenir un café à l'américaine, etc.




1. Placer une tasse ou un verre sous le tuyau.
2. Presser la touche **9** ; la production d'eau chaude commence.
3. Quand on a obtenu la dose d'eau chaude désirée, presser de nouveau la touche **9**  pour terminer la production.

## MODALITÉS DU VAPORISATEUR



Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF **5**. Sans toucher le clavier, attendre que celui-ci s'allume, ouvrir le volet pousse-capsules **11** et appuyer simultanément sur les deux icônes café **6**  et **7** . Lorsque les autres icônes disparaissent, la machine se met alors en programmation "Vapeur".

## PRÉLÈVEMENT VAPEUR

Un jet de vapeur utilisable pour émulsionner le lait ou chauffer d'autres liquides sort du tuyau **2** en agissant de la façon suivante:

1. Appuyer et relâcher la touche **10** . La led correspondante commence à clignoter; dans cette condition, la machine prépare la chaudière vapeur à la production. Lorsque la led est "allumée de manière fixe", appuyer de nouveau sur la touche **10**  pour prélever de la vapeur du tuyau.
2. Une fois que l'on a terminé l'opération avec la vapeur, presser de nouveau la touche **10** .




## MODALITÉS DE LA MACHINE À CAPPUCCINO

Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF **5**. Sans toucher le clavier, attendre que celui-ci s'allume, ouvrir le volet pousse-capsules **11** et appuyer simultanément sur les deux icônes eau **9**  et vapeur **10** . Lorsque les autres icônes disparaissent, la machine se met alors en programmation "Machine à Cappuccino".

## PRODUCTION DE CAPPUCCINO (uniquement NEW SZ version avec émulsionneur)

Avec l'émulsionneur **17** (figure **6**) on peut préparer un cappuccino à la fois.


1. Préparer un café express suivant les indications du paragraphe «Préparation du café».

2. Placer la tasse du cappuccino sous l'émulsionneur.
3. Introduire le tuyau d'aspiration de l'émulsionneur dans le pot à lait en contrôlant bien que le niveau du lait à l'intérieur du pot est près du trou d'entrée du lait dans l'émulsionneur.
4. Appuyer et relâcher la touche **10** . La led correspondante commence à clignoter; dans cette condition, la machine prépare la chaudière vapeur à la production. Lorsque la led est "allumée de manière fixe", appuyer de nouveau sur la touche **10**  pour prélever du lait émulsionné de l'émulsionneur cappuccino.
5. Quand on a obtenu la dose de lait désirée dans la tasse, terminer l'opération en pressant la touche **10** .
6. Si après avoir émulsionné une grande quantité de lait, on constate l'apparition de bulles dans le flux de lait, il faut interrompre la production quelques instants et la reprendre peu après.

## MAINTENANCE ORDINAIRE

### NETTOYAGE DU GROUPE DE PRODUCTION CAFÉ

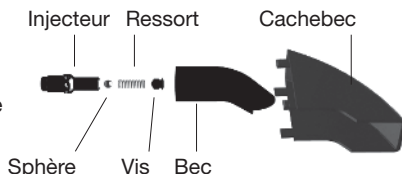
Afin d'optimiser les prestations du groupe de production et de le conserver toujours dans de parfaites conditions, il est conseillé de procéder à son lavage toutes les semaines, en procédant comme indiqué ci-dessous.

1. Ouvrir la petite porte **11** du groupe de production et à l'aide de l'outil nettoyage groupe **20**, fourni avec la NEW SZ, faire tomber la capsule épuisée dans le tiroir collecteur de capsules **16**.
2. Fermer la petite porte **11** et presser la touche de production manuelle du café **6** . Dans ces conditions de fonctionnement, le flux d'eau ne passera pas par le bec mais sortira directement dans le tiroir collecteur de capsules **16**.
3. Interrompre la production au bout d'environ 15 secondes.
4. Ouvrir la petite porte **11** et, en utilisant de nouveau l'outil nettoyage groupe **20**, faire pression sur les deux mâchoires du groupe de manière à leur faire faire quelques courses à vide.
5. Répéter, au moins deux fois, les opérations décrites aux points 2, 3 et 4.

### LAVAGE DU BEC DE PRODUCTION

Il est conseillé de laver le bec de production du café au moins une fois par mois, de manière à assurer à la machine des performances constantes.

1. Positionner une tasse suffisamment grande sous le bec de production du café **12**.
2. Placer dans le groupe café la capsule vide fournie avec la machine et refermer la petite porte.
3. Presser la touche de production manuelle du café et attendre environ 30 secondes avant d'interrompre la production.
4. Vider la tasse et la remettre de nouveau sous le bec.
5. Presser encore une fois la touche de production manuelle du café et attendre environ 30 secondes avant d'interrompre la production.
6. En utilisant l'outil nettoyage groupe **20**, laisser tomber la capsule vide dans le tiroir collecteur.
7. Récupérer la capsule vide dans le tiroir pour sa réutilisation successive.
8. Au cas où serait nécessaire le nettoyage des composants positionnés à l'intérieur de l'injecteur, procéder comme décrit ci-dessous:
  - retirer le cache-bec
  - dévisser le bec;
  - dévisser l'injecteur et retirer la vis;
  - extraire avec attention le ressort et la sphère de leurs respectifs logements.




On a maintenant accès à tous les composants fonctionnels de l'injecteur et il est possible de procéder à un nettoyage soigné. Pour remonter le tout, procéder comme suit:

- positionner la sphère, puis le ressort à l'intérieur de l'injecteur;
- serrer la vis jusqu'à atteindre sa fin de course: si la vis n'est pas serrée sur sa fin de course, la production ne fonctionnera pas correctement;
- visser d'abord l'injecteur au groupe de production, puis le bec;
- fixer le cache-bec.





## VIDAGE TIROIR COLLECTEUR CAPSULES

L'introduction d'une nouvelle capsule permet à celle déjà exploitée de tomber dans el tiroir collecteur **16** (figure 5), qui doit être vidée régulièrement et au maximum tous les vingt-cinq cafés. Après vingt-cinq productions, en effet, l'icône du café manuel **6**  clignotera, pour signaler à l'utilisateur que le tiroir collecteur de capsules **16** doit être vidé.

### ATTENTION



- Après 25 productions, les touches du clavier **1** seront désactivées par la centrale électronique de la machine; pour rétablir les conditions normales de fonctionnement, il faudra vider le tiroir collecteur de capsules et "remettre à zéro" l'alarme en maintenant enfoncée la touche **6**  pendant environ 5 secondes.
- Si le tiroir **16** n'est pas vidé périodiquement, les capsules peuvent s'encastrent à l'intérieur de la machine jusqu'à la bloquer complètement.
- La présence d'eau à l'intérieur du tiroir est normale.
- Au cas où il manquerait de l'eau dans la cuve **15**, la led rouge (à lumière fixe) située au-dessous du réservoir clignotera. La production en cours continuera pendant 30 secondes. Une fois ce temps écoulé, la centrale interrompra la production, en bloquant l'utilisation des touches jusqu'à ce que le niveau retourne au-dessus de la valeur minimale et l'icône de la production d'eau **9**  clignotera.

## NETTOYAGE DU TUYAU VAPEUR

Nettoyer le tuyau vapeur **2** avec une éponge ou un chiffon humide pour enlever les traces de lait ou autre qui se forment durant l'utilisation normale de la machine.

## NETTOYAGE DE L'ÉMULSIONNEUR CAPPUCCINO

(uniquement NEW SZ version avec émulsionneur cappuccino)

Retirer l'émulsionneur cappuccino **17** de son logement et le nettoyer avec de l'eau chaude et un détergent neutre. Une fois le nettoyage effectué, remonter l'émulsionneur cappuccino dans son logement et effectuer la production d'eau avec l'émulsionneur cappuccino en plongeant le tuyau d'aspiration dans un récipient plein d'eau pour nettoyer l'aspiration et le tuyau de l'émulsionneur cappuccino.

## NETTOYAGE PLAN D'APPUI TASSES ET TIROIR COLLECTEUR DE CAPSULES

1. Extraire le tiroir **16** de la machine.
2. Le tiroir et la grille d'appui des tasses **3** peuvent être lavés avec de l'eau courante.
3. Nettoyer les parties extérieures avec un chiffon humide ou une éponge imbibée uniquement d'eau.
4. Remettre le tiroir dans son logement à l'intérieur de la machine.



### ATTENTION

- N'utiliser ni détergents, ni produits, ni matériaux abrasifs pour laver le tiroir.

## LAVAGE CUVE EAU

1. Ouvrir la porte **14** d'accès au compartiment eau, retirer les deux tuyaux d'aspiration et de vidange de la cuve.
2. Extraire la cuve **15** de la machine et la laver avec de l'eau courante.
3. Bien sécher les parois de la cuve avec un chiffon et la remettre en place dans la machine.
4. Enfiler les deux tubes dans la cuve.
5. Remplir la cuve et fermer la porte de la machine **14**.



### ATTENTION

- *N'utiliser ni détergents, ni produits, ni matériaux abrasifs pour laver la cuve d'eau.*

## DÉCALCIFICATION



### ATTENTION

- *Le dépôt de calcaire est la conséquence naturelle du chauffage de l'eau et donc de l'utilisation de la machine.*
- *La machine est équipée d'un adoucisseur **19** relié au tuyau d'aspiration blanc placé à l'intérieur de la cuve de l'eau **15**. Après avoir utilisé 150 capsules, les résines présentes dans l'adoucisseur s'épuisent et il faut remplacer l'adoucisseur.*
- *Retirer l'adoucisseur épuisé et raccorder le neuf au même tuyau blanc, comme l'indique la figure 7.*
- *Après avoir raccordé un nouvel adoucisseur, appuyer sur la touche pour le prélèvement de l'eau chaude et laisser couler l'eau pendant au moins 30 secondes.*
- *Si l'adoucisseur n'est pas remplacé comme décrit, le calcaire peut provoquer des dysfonctionnements et/ou des dommages non couverts par la garantie.*

## INFORMATION POUR LES USAGERS DE LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE



Conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les déchets électriques (WEEE), nous informons les usagers de la communauté européenne de ce qui suit :

- Le symbole de la poubelle barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que le produit à la fin de sa vie utile doit être collecté séparément des autres déchets.
- L'adéquat ramassage différencié pour l'envoi successif de l'appareil mis au rebut au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible continue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux avec lesquels est composé l'appareil.
- Conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE, l'élimination abusive du produit, de la part du détenteur, comporte l'application des sanctions prévues par les normes locales en vigueur.

## GARANTIE

La garantie perd sa validité dans les cas suivants:

- L'adoucisseur n'est pas remplacé comme décrit dans le présent manuel.
- Si les instructions du présent manuel ne sont pas respectées.
- Si les opérations de maintenance programmées et de réparation sont effectuées par du personnel non autorisé.
- Si l'on utilise la machine dans des conditions différentes de celles qui sont prescrites.
- Si les pièces d'origine ont été remplacées par des pièces d'une autre marque.
- La garantie ne couvre pas les dommages provoqués par la négligence, une utilisation et une installation incorrectes et non conformes aux indications de ce présent manuel, une utilisation impropre, les mauvais traitements, la foudre et les phénomènes atmosphériques, les surtensions et les surcharges de courant, une alimentation électrique insuffisante ou irrégulière.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

La société constructrice:

**La San Marco S.p.A.**



34072 Gradisca d'Isonzo (GO) Italie – Via Padre e Figlio Venuti, 10

téléphone (+39) 0481 967111 – fax (+39) 0481 960166 – <http://www.lasanmarco.com>

déclare sous sa responsabilité que la machine à café express décrite dans ce manuel et identifiée par les données sur la plaque d'identification placée sur l'appareil est conforme aux directives: 2006/95/CE, 2004/108/CE, Règlement (CE) n° 1935/2004, Règlement (CE) n° 1275/2008.

Pour la vérification de la conformité à ces directives, les normes harmonisées suivantes ont été appliquées: EN ISO 12100, EN 60335-1, EN 60335-2-15.

Gradisca d'Isonzo, Septembre 2012

Administrateur délégué

Ing. Roberto Marri

# BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG NEW SZ

## Übersetzung der Original-Anweisungen



# WICHTIGE HINWEISE

1. Bei erster Einschaltung der Maschine wird automatisch 90 Sekunden lang Wasser in den Kessel gefüllt. Warten, bis der des Tanks von blau zu grün wird.
2. Alarm Lade voll: Nach 25 verwendeten Kapseln leuchtet die LED für dies manuelle Kaffeedosierung auf, um dem Bediener zu zeigen, dass die Kapsellade voll ist: gleichzeitig wird die Abgabetaste von der Steuerung gesperrt. Um den Kaffeetähler zurückzustellen und die Maschine wieder verwenden zu können, muss der Bediener die Taste für die manuelle Dosierung für 5 Sekunden gedrückt halten.
3. Fehlendes Wasser: Sinkt der Wasserstand im Tank unter den Mindeststand, schaltet sich eine rote LED unten am Tank ein und der Betrieb der Maschine bleibt gesperrt, bis der Wasserstand wieder über den Mindeststand aufgefüllt wird.

# INHALT

<b>EINFÜHRUNG</b> .....	46
HANDBUCH NACHSCHLAGEN .....	46
DRINGENDE EMPFEHLUNGEN .....	46
<b>BESCHREIBUNG DER MASCHINE</b> .....	48
<b>TECHNISCHE MERKMALE</b> .....	50
<b>INSTALLATION</b> .....	50
WASSERTANK FÜLLEN .....	50
ERSTINSTALLATION UND KAFFEEKESSEL AUTOMATISCH FÜLLE .....	50
AUFHEIZEN .....	51
PROGRAMMIERUNG AUTOMATISCHE KAFFEEDOSIS .....	51
<b>GEBRAUCH</b> .....	51
ZUBEREITUNG VON KAFFEE .....	51
KAFFEEAUSGABE IM MANUELLEN MODUS .....	52
KAFFEEAUSGABE IM AUTOMATISCHEN MODUS .....	52
MODUS AUFGUSSVORBEREITUNG .....	52
HEISSWASSERENTNAHME .....	52
MODUS DAMPFBEREITER .....	52
DAMPFENTNAHME .....	52
MODUS CAPUCCINOBEREITER .....	52
AUSGABE VON CAPPUCCINO (nur NEW SZ Modell mit Milchaufschäumer) .....	53
<b>ORDENTLICHE WARTUNG</b> .....	53
KAFFEEAUSGABEGRUPPE REINIGEN .....	53
AUSGIESSER REINIGEN .....	53
KAPSELLADE ENTLEEREN .....	54
DAMPFSPRITZE REINIGEN .....	54
MILCHAUFSCHÄUMER REINIGEN (nur NEW SZ Modell mit Milchaufschäumer) .....	54
TASSENABLAGEN UND KAPSELLADE REINIGEN .....	54
WASSERTANK REINIGEN .....	55
WASSERENTHÄRTUNG .....	55
<b>INFORMATION FÜR DIE BENUTZER INNERHALB DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFT</b> .....	55
<b>GARANTIE</b> .....	56
<b>KONFORMITÄTSERKLÄRUNG</b> .....	56

# EINFÜHRUNG



## ACHTUNG

- *Bevor die Maschine in Gebrauch genommen wird, die Anleitungen in diesem Handbuch sorgfältig durchlesen.*

## IM HANDBUCH NACHSCHLAGEN

- Das Handbuch liefert alle Informationen, die für Installation, Gebrauch und Wartung der Kaffeemaschine notwendig sind.
- Dieses Handbuch ist integraler Bestandteil der Maschine, es muss immer vollständig beim Gerät aufbewahrt werden.



## DRINGENDE EMPFEHLUNGEN

### ACHTUNG WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

- *Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen die Sicherheitsmaßnahmen immer eingehalten werden. Dazu gehören:*
- *Alle Anweisungen lesen*
- *Die Maschine nicht in Betrieb setzen und keine normalen Wartungsarbeiten ausführen, bevor dieses Handbuch nicht genau durchgelesen wurde.*
- *Diese Maschine wurde für die Ausgabe von espressokaffee, Heißwasser (für die Zubereitung von Getränken und Tees) und Wasserdampf (zum Erwärmen von Flüssigkeiten) entwickelt und konstruiert. Jeder andere als der in diesem Handbuch angegebene Gebrauch ist unsachgemäß und daher unzu-lässig. Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes entstehen können.*
- *Der Benutzer muss eine erwachsene, verantwortungsbewusste Person sein und neben den Regeln des gesunden Menschenverstandes die im Land der Installation des Gerätes geltenden Sicherheitsvorschriften einhalten.*
- *Es ist streng verboten, die Maschine mit demontierten fixen und/oder beweglichen Schutzeinrichtungen oder ausgeschalteten Sicherheitsvorrichtungen in Betrieb zu setzen; es ist streng verboten, Sicherheitseinrichtungen auszubauen oder zu verändern. Keine der am Gerät angebrachten Abdeckplatten darf abgenommen werden (Gefahr von Stromschlägen).*
- *Gerät nicht in Räumlichkeiten installieren, für die eine Reinigung mit Wasserstrahl vorgesehen ist. Zur Reinigung das Gerät nicht in Wasser tauchen.*
- *Die gewissenhafte Einhaltung der normalen Wartungsarbeiten, die in diesem Handbuch beschrieben sind, ist unerlässlich für den sicheren Betrieb der Maschine und die Erhaltung ihrer Funktionstüchtigkeit.*
- *Bei einer eventuellen Störung oder beim Bruch eines Maschinenteiles, wenden Sie sich bitte an den befugten Kundendienst und verlangen Sie den Einbau von Originalersatzteilen.*
- *Ist das Stromkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder jedenfalls von einem Fachmann ausgetauscht werden, um jedes Risiko zu vermeiden.*
- *Es ist streng verboten, Eingriffe vorzunehmen, zu denen man nicht befugt ist und wo die genaue Vorgangsweise nicht bekannt ist; sich für jede Information, Ersatzteile oder Zubehör an den Hersteller wenden.*
- *Um Beschädigungen zu vermeiden, das Speisekabel niemals auf der Fläche, auf der das Gerät steht, abdecken. Dies könnte dazu führen, dass Kinder das Kabel versehentlich herausziehen oder darüber stolpern.*
- *Heiße Flächen nicht berühren.*
- *Um Brände, Stromschläge und Verletzungen zu vermeiden, Kabel oder Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.*
- *Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden, oder von Personen mit fehlender Erfahrung, wenn diese nicht von einer Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden oder die notwendigen Anweisungen zur Bedienung des Geräts erhalten. Kinder müssen von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden, der sicherstellt, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.*
- *Dieses Gerät ist für den Einsatz im häuslichen Bereich vorgesehen und für Anwendungen wie beispielsweise:*
  - *Personalküchen in Geschäften, Büros oder an anderen Arbeitsplätzen;*

- Landwirtschaftsbetrieben;
- Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Unterbringungen;
- Bed & Breakfast.
- Bei Nichtverwendung und vor einer Reinigung den Netzstecker ziehen. Gerät vor dem Einsetzen oder Austausch von Teilen und vor der Reinigung abkühlen lassen.
- Die Verwendung von Zubehör, das vom Hersteller nicht empfohlen wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Das Kabel nicht über scharfe Kanten führen und nicht in der Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder heißen Öfen verlegen.
- Immer zuerst den Stecker in die Dose stecken und anschließend den Hauptschalter auf **“ON”** stellen. Zum Ausschalten den Hauptschalter auf **“OFF”** stellen und anschließend den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nur für die vorgesehene Nutzung verwenden.
- **ANLEITUNGEN AUFBEWAHREN.**



# BESCHREIBUNG DER MASCHINE

Bild 1A



DEUTSCH



Bild 1B

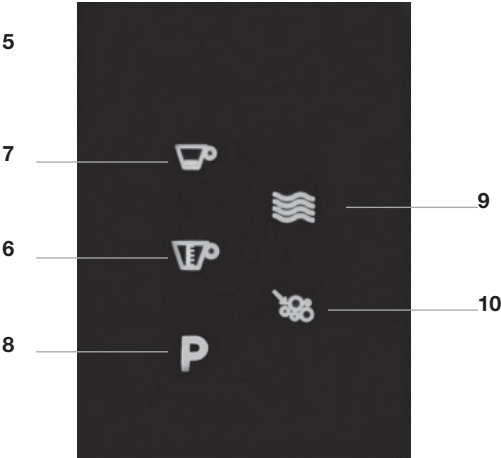


Bild 2



Bild 3



Bild 4



Bild 5

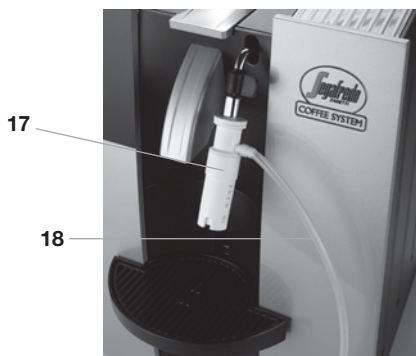


Bild 6

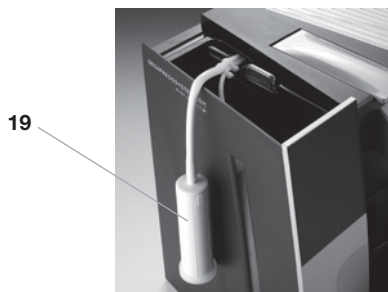


Bild 7



Bild 8

**Die Bezeichnungen in dieser Beschreibung werden generell auch im weiteren Text verwendet:**

- |                                     |                                       |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Druckknopftafel                  | 11. Türchen für Ausgabegruppe         |
| 2. Dampf- und Heißwasserspritze     | 12. Abdeckung Ausgießer               |
| 3. Tassenablage                     | 13. Kaffeekapsel                      |
| 4. Tassenablage "Tassenwärmer"      | 14. Türchen für Wassertank            |
| 5. Hauptschalter                    | 15. Wassertank                        |
| 6. Taste manuelle Kaffeeausgabe     | 16. Sammellade für Kapseln            |
| 7. Taste automatische Kaffeeausgabe | 17. Milchaufschäumer                  |
| 8. Taste Aufgussvorbereitung        | 18. Milchansaugrohr                   |
| 9. Heißwassertaste                  | 19. Entkalker                         |
| 10. Dampfausgabetaaste              | 20. Reinigungsgerät der Ausgabegruppe |

# TECHNISCHE MERKMALE

Spannung:	a) 230V CA 50Hz b) 110V CA 60Hz	Inhalt Wassertank:	2 Liter
Anschlussleistung:	a) 1548 W b) 1248 W	Inhalt Sammellade Kapseln:	25 Kapseln
Außenmaße (L x H x T):	31 x 37 x 34 cm	Trockengewicht:	10,7 kg

Vom Gerät abgegebener Geräuschpegel: Der bewertete Schalldruckpegel A liegt bei normalen Gebrauchsbedingungen des Geräts unter 70 db(A).



## INSTALLATION ACHTUNG

- Die Kaffeemaschine wird an den Kunden in einer eigenen Verpackung geliefert. Die Verpackung enthält: Maschine einschließlich Zubehör, Bedienungshandbuch und Konformitätserklärung. Verpackung öffnen und die Kaffeemaschine und ihre Teile auf Beschädigungen untersuchen; im Zweifelsfall das Gerät nicht in Betrieb nehmen und sich an den Hersteller wenden oder an den lokalen wieder verkauf.
- Die Verpackung sorgfältig mit allen ihren Teilen für eine allfällig spätere Beförderung der Maschine aufbewahren.
- Die Maschine muss perfekt eben auf einer für ihr Gewicht ausreichend tragfähigen Unterlage aufgestellt werden, mit genügend freiem Raum rund um die Maschine, um die durch ihren Betrieb erzeugte Wärme abführen zu können.
- Zur Sicherheit gegen Gefahren durch elektrischen Strom, muss die Maschine entfernt von Spülen, Wasserwannen, Aquarien, Wasserhähnen, feuchten oder von Spritzwasser betroffenen Zonen aufgestellt werden.
- Da die Maschine Wärme erzeugt, muss sie in einem ausreichend belüfteten Raum aufgestellt werden, um die Zerstreuung der Wärme zu ermöglichen. Maschine nicht in der Nähe von direkten Wärmequellen aufstellen.
- Sicherstellen, dass die Speisespannung nicht von dem Wert abweicht, der in den technischen Daten und am Typenschild auf der Maschine angegeben ist. Sollte die Spannung nicht übereinstimmen, Stecker keinesfalls in die Steckdose stecken, was gefährlich ist und zu Schäden an der Maschine führen könnte.

## WASSERTANK FÜLLEN

1. Türchen **14** für den Zugang zum Wasserabteil öffnen (Abbildung **4**), den Tank **15** mit Trinkwasser füllen, das möglichst wenig Kalk enthält.
2. Türchen schließen.

## ERSTINSTALLATION UND KAFFEEKESSEL AUTOMATISCH FÜLLEN

1. Stromkabel der Maschine in eine Wandsteckdose stecken.
2. Für den korrekten betrieb der Maschine ist es erforderlich, dass der Heizkessel, der für die Zubereitung von Kaffee und Heißwasser verwendet wird, stets mit Wasser gefüllt ist. Bei Erstinstallation der Maschine startet daher nach dem Einschalten des Hauptschalters ein automatischer Füllzyklus des Kessels für die Dauer von 90 Sekunden.
3. Während der automatischen Kesselfüllung leuchtet die LED am Boden des Tanks grün. In dieser Phase kann keine Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Dampf erfolgen, da die entsprechenden Tasten deaktiviert sind.




4. Wird die Maschine abgeschaltet, während der Kessel gefüllt wird, führt die Maschine bei nächster Einschaltung erneut einen Füllzyklus von der Dauer von 90 Sekunden aus, da der Kessel nicht gefüllt ist. Gleiches gilt, wenn sich während der Befüllung kein Wasser in Tank **15** befindet: Wird der Mindeststand im Tank wieder erreicht, führt die Maschine einen weiteren Füllzyklus von 90 Sekunden durch.
5. Nachdem auf diese Weise der Kessel Kaffee/Heißwasser gefüllt wurde, werden von der Steuerung sowohl der Kessel für Kaffee/Heißwasser als auch der für Dampf zum Aufheizen freigegeben. Während der Aufheizphase leuchtet die LED im Inneren des Tanks blau, während alle Tasten des Bedienfelds blinken.

## AUFHEIZEN

Bei jedem Einschalten der Maschine und nach jedem Initialisierungszyklus gibt die Steuerung das Aufheizen des Kaffee/Tee-Kessels und des Dampfkessels frei.

Diese Aufheizphase wird durch die BLAUE Farbe der LED RGB des Tanks und dem Blinken aller Symbole auf der Touch-Tastatur angezeigt. Ist die Temperatur erreicht, wechselt die LED RGB die Farbe und wird WEISS, so wird angezeigt, dass nun ein Ausgabezyklus gestartet werden kann, die Symbole auf der TOUCH-Tastatur blinken nicht mehr.

## PROGRAMMIERUNG AUTOMATISCHE KAFFEEDOSIS

1. Den Hauptschalter von OFF auf ON stellen, und ohne die Tastatur zu berühren warten, bis die darauf befindlichen LED aufleuchten. Innerhalb von 10 Sekunden nach Aufleuchten der Tasten nachfolgendes Verfahren ausführen.
2. Das Türchen **11** öffnen (falls es bereits offen ist, offen lassen).
3. Die Taste für die automatische Abgabe **7**  für mindestens 2 Sekunden gedrückt halten. Dadurch wird der Programmiermodus für die Dosierung gestartet (die entsprechende Taste blinkt und zeigt so an, dass der Programmiermodus eingeschaltet ist, die Taste kann losgelassen werden).
4. In die entsprechende Öffnung eine KaffEEKapsel einführen und das Türchen **11** wieder schließen.
5. Die Taste für die automatische Abgabe **7**  drücken und wieder loslassen, um den Programmierzyklus Dosierung zu starten. Wird die Taste nicht innerhalb von 60 Sekunden gedrückt, verlässt die Maschinen den Programmiermodus und der Programmierzyklus für die Dosierung muss von Anfang an wiederholt werden.
6. Ist die gewünschte Kaffeemenge in der Tasse erreicht, die Taste für die automatische Abgabe **7**  erneut drücken, um die Abgabe zu beenden und die automatische Abgabedauer der Dosis so zu speichern.

## GEBRAUCH






### ZUBEREITUNG VON KAFFEE


#### ACHTUNG

- *Ausschließlich originale Kapseln Segafredo Zanetti Coffee System verwenden.*
- *Durch die Verwendung anderer Kapseln kann die Maschine erheblich beschädigt werden.*
- *Die Kapsel muss wie in Abbildung 3 in die entsprechende Öffnung eingelegt werden. Türchen **11** schließen, um die Kapsel ins Innere der Maschine einzuführen.*
- *Niemals und aus keinem Grund die Kapsel mithilfe von Werkzeugen oder Fingern mit Gewalt in die Öffnung drücken.*


## KAFFEEAUSGABE IM MANUELLEN MODUS

1. Türchen **11** der Ausgabegruppe öffnen und eine neue Kaffeekapsel **13** in die Öffnung einlegen (Bild **3**).
2. Türchen schließen und Tasse unter den Ausgießer **12** stellen.
3. Taste **6**  drücken und loslassen; die Kaffeeausgabe beginnt.
4. Ist die gewünschte Kaffeedosis in der Tasse erreicht, Taste **6**  erneut drücken, um die Ausgabe zu beenden.
5. Die Ausgabe wird automatisch nach circa einer Minute dreißig Sekunden gestoppt, sollte sie nicht manuell durch Drücken der Taste **6**  beendet werden.

## KAFFEEAUSGABE IM AUTOMATISCHEN MODUS



1. Türchen **11** der Ausgabegruppe öffnen und eine neue Kaffeekapsel **13** in die Öffnung einlegen (Bild **3**).
2. Türchen schließen und Tasse unter den Ausgießer **12** stellen.
3. Taste **7**  drücken und loslassen; die Kaffeeausgabe beginnt.
4. Ist die programmierte Kaffeedosis erreicht, stoppt die Ausgabe automatisch.

## MODUS AUFGUSSVORBEREITUNG



Die Ausgabe von Kaffee mit der Funktion Aufgussvorbereitung kann je nach Wunsch des Nutzers durch Drücken der Taste **8**  aktiviert oder deaktiviert werden (Ist diese Funktion aktiviert, leuchtet die Taste mit stark, ist sie deaktiviert, leuchtet die Taste schwach).

## HEISSWASSERENTNAHME

Heißwasser wird aus der Spritze **2** entnommen und kann zur Bereitung von Kräutertee, Tee, Kamillentee, zum Vorwärmen von Tassen, zur Verlängerung von Espresso auf amerikanischen Kaffee, etc. verwendet werden.




1. Tasse oder Glas unter die Spritze stellen.
2. Taste **9**  drücken; die Ausgabe von Heißwasser beginnt.
3. Ist die gewünschte Heißwasserdosis erreicht, Taste **9**  erneut drücken, um die Ausgabe zu beenden.

## MODUS DAMPFBEREITER



Maschine durch Drücken des EIN/AUS-Schalters **5** einschalten. Ohne das Tastenfeld zu berühren, warten, bis das Tastenfeld sich einschaltet. Die Tür öffnen, Kapsel **11** zurückschieben. Gleichzeitig die beiden Kaffeesympole **6**  und **7**  drücken. Nachdem die anderen Symbole der Maschine erloschen sind, ist die Maschine nun in der Programmierung "Dampf".

## DAMPFENTNAHME

Ein Dampfstrahl, der zum Aufschäumen von Milch oder Erwärmen sonstiger Flüssigkeiten einsetzbar ist, tritt aus der Spritze **2** aus; dazu wie folgt vorgehen:




1. Taste **10**  drücken und wieder loslassen. Die entsprechende LED beginnt zu blinken; in diesem Zustand bereitet die Maschine den Dampfkessel auf die Ausgabe vor. Ist die LED "fest eingeschaltet" erneut die Taste **10**  drücken, um Dampf aus der Spritze zu entnehmen.
2. Ist die Dampfentnahme beendet, nochmals die Taste **10**  drücken.

## MODUS CAPUCCINOBEREITER

Maschine durch Drücken des EIN/AUS-Schalters **5** einschalten. Ohne das Tastenfeld zu berühren, warten, bis das Tastenfeld sich einschaltet. Die Tür öffnen, Kapsel **11** zurückschieben. Gleichzeitig die beiden Symbole Wasser **9**  und Dampf **10**  drücken. Nachdem die anderen Symbole der Maschine erloschen sind, ist die Maschine nun in der Programmierung "Capuccinobereiter".

## AUSGABE VON CAPPUCCINO (nur NEW SZ Modell mit Milchaufschäumer)


Mit dem Milchaufschäumer **17** (Bild **6**) kann jeweils ein Cappuccino zubereitet werden.

1. Espressokaffee nach der Beschreibung im Abschnitt "Zubereitung von Kaffee" bereiten.
2. Cappuccino-Tasse unter den Milchaufschäumer stellen.
3. Saugröhrchen des Aufschäumers in den Milchbehälter tauchen, wobei der Milchstand im Behälter im Bereich der Öffnung für den Milcheingang in den Aufschäumer liegen muss.
4. Taste **10**  drücken und wieder loslassen. Die entsprechende LED beginnt zu blinken; in diesem Zustand bereitet die Maschine den Dampfkessel auf die Ausgabe vor. Ist die LED "fest eingeschaltet" erneut die Taste **10**  drücken, um aufgeschäumte Milch aus dem Milchaufschäumer zu entnehmen.
5. Ist die gewünschte Milchmenge in der Tasse erreicht, den Vorgang durch nochmaliges Drücken der Taste **10**  beenden.
6. Sollten sich nach dem Aufschäumen einer größeren Milchmenge Blasen im Milchfluss bilden, die Ausgabe kurz unterbrechen und nach einigen Augenblicken wieder aufnehmen.

## ORDENTLICHE WARTUNG

### KAFFEEAUSGABEGRUPPE REINIGEN

Um die Leistung der Kaffeeausgabegruppe optimal zu nutzen und im perfekten Funktionszustand zu erhalten, wird empfohlen, eine wöchentliche Reinigung vorzunehmen; dazu wie folgt vorgehen:

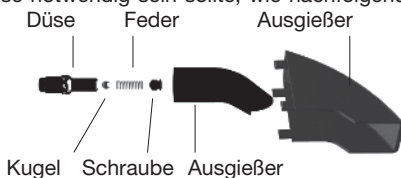
1. Türchen **11** der Ausgabegruppe öffnen und mit dem im Zubehör der NEW SZ enthaltenen Reinigungsgerät der Ausgabegruppe **20**, die bereits gebrauchte Kapsel in die Kapsellade **16** (Abbildung 8) fallen lassen.
2. Türchen **11** wieder schließen und die Taste der manuellen Kaffeeausgabe **6**  drücken. In diesem Betriebszustand strömt das Wasser nicht über den Ausgießer sondern direkt in die Kapsellade **16**.
3. Ausgabe nach rund 15 Sekunden stoppen.
4. Türchen **11** öffnen und erneut das Reinigungsgerät der Ausgabegruppe **20** benutzen, um Druck auf die beiden Klemmbacken der Gruppe auszuüben und einige Leerhübe ausführen zu lassen (Abbildung 8).
5. Die unter 2, 3 und 4 beschriebenen Arbeiten mindestens zweimal wiederholen.

### AUSGIEßER REINIGEN

Es wird empfohlen, mindestens einmal im Monat den Kaffeeausgießer zu reinigen, um die Leistung der Maschine unverändert aufrecht zu erhalten.

1. Eine größere Tasse unter den Ausgießer **12** stellen.
2. Die im Zubehör der Maschine enthaltene Leerkapsel in die Ausgabegruppe einführen und Türchen schließen.
3. Taste für manuelle Kaffeeausgabe drücken und die Ausgabe nach rund 30 Sekunden stoppen.
4. Tasse ausleeren und wieder unter den Ausgießer stellen.
5. Nochmals die Taste für manuelle Kaffeeausgabe drücken und erneut die Ausgabe nach rund 30 Sekunden stoppen.
6. Reinigungsgerät der Ausgabegruppe **20** benutzen, um die Leerkapsel in die Kapsellade fallen zu lassen.
7. Leerkapsel aus der Kapsellade entnehmen und für erneute Verwendung aufbewahren.
8. Falls die Reinigung der Komponenten in der Düse notwendig sein sollte, wie nachfolgend beschrieben vorgehen:


- die Abdeckung des Ausgießers entfernen
- die Abgabe herauschrauben;
- die Düse herausschrauben und die Schraube entfernen;
- die Feder und die Kugel vorsichtig aus ihren Sitzen herausnehmen.



Nun hat man Zugriff auf alle Funktionskomponenten der Düse und kann diese sorgfältig reinigen. Zum erneuten Zusammenbau wie folgt vorgehen:



- die Kugel und anschließend die Feder in die Düse einsetzen;
- die Schraube bis zum Endanschlag anziehen: ist die Schraube nicht bis zum Endanschlag angezogen, erfolgt die Ausgabe nicht ordnungsgemäß;
- die Düse und anschließend den Ausgießer an der Abgabegruppe anschrauben;
- die Abdeckung des Ausgießers befestigen.

## KAPSELLADE ENTLEEREN

Durch Einlegen einer neuen Kapsel fällt die zuvor benutzte Kapsel in die Sammellade **16** (Abbildung 5) fallen, die regelmäßig, mindestens aber nach jeweils fünfundzwanzig Kaffeeausgaben zu entleeren ist. Nach fünfundzwanzig Ausgaben leuchtet das Symbol für manuellen Kaffee **6**  auf und zeigt dem Benutzer an, dass die Kapsellade **16** geleert werden muss.

## ACHTUNG



- Nach 25 Ausgaben werden die Tasten der Tastatur **1** von der elektronischen Steuerung der Maschine gesperrt; um den normalen Betriebszustand wieder herzustellen, muss die Kapsellade entleert und der Alarm durch Drücken der Taste **6**  für rund 5 Sekunden "rückgestellt" werden.
- Wird die Lade **16** nicht regelmäßig entleert, können sich Kapseln verklemmen und die Maschine komplett blockieren.
- Die Präsenz von Wasser in der Lade ist normal.
- Fehlt Wasser im Tank **15**, leuchtet die rote LED (fest) auf, die sich unter dem Tank befindet. Die laufende Ausgabe wird für 30 Sekunden fortgesetzt, nach Ablauf dieser Zeit wird die Ausgabe von der Steuerung gestoppt und die Tasten bleiben gesperrt, bis der Wasserstand wieder über den Mindestwert ansteigt gleichzeitig blinkt das Symbol der Wasserabgabe **9** .

## DAMPFSPRITZE REINIGEN

Dampfspritze **2** mit einem Schwamm oder feuchten Tuch reinigen, um Milchspuren und sonstige Rückstände zu entfernen, die im normalen Betrieb der Maschine unvermeidlich sind.

## MILCHAUFSCÄUMER REINIGEN (nur NEW SZ Modell mit Milchaufschäumer)

Milchaufschäumer **17** aus seiner Halterung nehmen und mit heißem Wasser und einem neutralen Reiniger säubern. Nach erfolgter Reinigung, Milchaufschäumer wieder in seine Halterung einsetzen, Ansaugröhrchen in ein Gefäß mit Wasser tauchen und eine Ausgabe von Wasser mit dem Milchaufschäumer vornehmen; auf diese Weise werden Absaugung und Röhrchen des Milchaufschäumers gereinigt.

## TASSENABLAGE UND KAPSELLADE REINIGEN

1. Lade **16** aus der Maschine ziehen.
2. Lade und Tassenabstellrost **3** können unter fließendem Wasser gereinigt werden.
3. Außenflächen mit einem feuchten Tuch oder mit einem nur mit Wasser befeuchteten Schwamm reinigen.
4. Lade wieder in ihren Sitz in der Maschine einschieben.



## ACHTUNG

- Keine Reinigungsmittel oder Scheuermittel bzw. scheuernde Hilfsmittel zur Reinigung der Lade verwenden.

## WASSERTANK REINIGEN

1. Türchen **14** für den Zugang zum Wasserabteil öffnen, Ansaugend Ablaufschlauch aus dem Tank ziehen.
2. Tank **15** aus der Maschine nehmen und unter fließendem Wasser spülen.
3. Tankwände mit einem Tuch trocken reiben, Tank wieder in seinem Sitz in der Maschine montieren.
4. Die beiden Schläuche in den Tank einführen.
5. Tank füllen, Verschluss anbringen und Türchen **14** der Maschine schließen.



## ACHTUNG

- Keine Reinigungs- oder Scheuermittel bzw. scheuernde Hilfsmittel zur Reinigung des Wassertanks verwenden.

## WASSERENTHÄRTUNG



### ACHTUNG

- Kalkablagerungen sind eine normale Auswirkung beim Erhitzen von Wasser und damit von der Verwendung der Maschine.
- Die Maschine verfügt über einen Entkalker **19**, der an das (weiße) Ansaugrohr angeschlossen ist, das sich im Inneren des Wassertanks **15** befindet. Nach der Verwendung von 150 Kapseln sind die Harze im Entkalker verbraucht und der Entkalker muss ausgetauscht werden.
- Entkalker austauschen und an das gleiche weiße Rohr anschließen, an dem der alte Entkalker befestigt war (siehe Abbildung 7).
- Nachdem man einen neuen Wasserenthärter angeschlossen hat, die Taste zur Warmwasserentnahme drücken und das Wasser für mindestens 30 Sekunden laufen lassen.
- Wird der Wasserenthärter nicht wie beschrieben ersetzt, kann der Kalk zu Betriebsstörungen und/oder Schäden führen, die nicht unter die Garantie fallen.

## INFORMATION FÜR DIE BENUTZER INNERHALB DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFT:

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/CE über elektrischen Abfall (WEEE) wird zur Kenntnisnahme für die Benutzer innerhalb der Europäischen Gemeinschaft folgendes erklärt



- Das Symbol des durchgestrichenen Müllcontainers auf dem Gerät oder seiner Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt bei seiner Unbrauchbarkeit nicht mit dem Hausmüll, sondern getrennt gesammelt werden muss.
- Die Sammelstelle der getrennten Müllbeseitigung sorgt für die Weitergabe des Altgerätes an die Wiederverwertung, Behandlung und umweltfreundliche Entsorgung und trägt damit zum Vermeiden negativer Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit und zur Wiederverwertung des Materials, aus dem sich das Gerät zusammensetzt, bei.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/CE hat die gesetzeswidrige Entsorgung des Produkts durch den Benutzer, die Anwendung der von der örtlich geltenden, gesetzlichen Regelung vorgesehenen Strafmaßnahmen zur Folge.




## GARANTIE

Der Garantieanspruch verfällt wenn:

- Der Wasserenthärter wird nicht wie im vorliegenden Handbuch beschrieben ersetzt.
- Die Anleitungen in diesem Handbuch nicht eingehalten werden.
- Die planmäßige Wartung oder etwaige Reparaturen durch unbefugtes Personal ausgeführt werden.
- Der Gebrauch des Gerätes nicht der im Handbuch beschriebenen Verwendung entspricht.
- Originalteile durch Ersatzteile anderer Hersteller ersetzt werden.
- Keine Garantie besteht bei Schäden durch Nachlässigkeit, Gebrauch bzw. Installation auf falsche Weise oder abweichend von den Anleitungen in diesem Handbuch, unsachgemäßen Gebrauch, schlechte Behandlung, Blitzschlag, Witterungseinflüsse, Überspannungen oder Überströme, ungenügende oder ungleichmäßige Stromversorgung.

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller:

**La San Marco S.p.A.** 

34072 Gradisca d'Isonzo (GO) Italien – Via Padre e Figlio Venuti, 10

Telefon (+39) 0481 967111 – Fax (+39) 0481 960166 – <http://www.lasanmarco.com>

erklärt auf eigene Verantwortung, dass die Espresso-Kaffeemaschine, die in diesem Handbuch beschrieben und durch die Daten auf dem Typenschild des Gerätes identifiziert wird, den Richtlinien: 2006/95/EG, 2004/108/EG, Verordnung (EG) Nr. 1275/2008 und Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 entspricht. Für die Feststellung der Konformität mit besagten Richtlinien wurden folgende harmonisierte Normen angewendet: EN ISO 12100, EN 60335-1, EN 60335-2-15.

Gradisca d'Isonzo, September 2012

Vertriebsleiter

Ing. Roberto Marri



# MODO DE EMPLEO Y MANTENIMIENTO NEW SZ

Traducción de las instrucciones originales



# ADVERTENCIAS

1. Cuando se enciende la máquina por primera vez, se introduce agua en la caldera automáticamente durante 90 segundos. Espere a que el led del depósito, de color verde, se vuelva azul.
2. Alarma de cajón lleno: una vez utilizadas 25 cápsulas, el led de la dosis de café manual parpadeará, advirtiéndole al usuario de que el cajón de recogida de cápsulas está lleno: la central también deshabilitará el uso de las teclas de distribución. Para poner a cero el contador de café y poder utilizar la máquina de nuevo, el usuario deberá mantener pulsada la tecla de la dosis manual durante 5 segundos.
3. Falta de agua: cuando el agua del depósito desciende por debajo del nivel mínimo, se enciende un led de color rojo situado en el fondo del depósito y se deshabilita el uso de la máquina hasta que se reponga el nivel mínimo de agua.

# ÍNDICE

<b>INTRODUCCIÓN</b>	60
CÓMO CONSULTAR EL MANUAL	60
RECOMENDACIONES	60
<b>DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA</b>	62
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>	64
<b>INSTALACIÓN</b>	64
LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA	64
PRIMERA INSTALACIÓN Y LLENADO AUTOMÁTICO DE LA CALDERA DEL CAFÉ	64
CALENTAMIENTO	65
PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS AUTOMÁTICA DE CAFÉ	65
<b>USO</b>	65
PREPARACIÓN DEL CAFÉ	65
PREPARACIÓN DEL CAFÉ EN MODO MANUAL	65
PREPARACIÓN DEL CAFÉ EN MODO AUTOMÁTICO	66
MODALIDAD DE PRE-INFUSIÓN	66
EXTRACCIÓN DE AGUA CALIENTE	66
MODALIDAD VAPORIZADOR	66
EXTRACCIÓN DE VAPOR	66
MODALIDAD CAPUCHINADOR	66
DISTRIBUCION DE CAPUCHINO	
(solamente NEW SZ versión con capuchinador)	66
<b>MANTENIMIENTO ORDINARIO</b>	67
LIMPIEZA DEL GRUPO DE DISTRIBUCIÓN DE CAFÉ	67
LIMPIEZA DEL PICO DE DISTRIBUCIÓN	67
VACIADO DEL CAJÓN DE RECOGIDA CÁPSULAS	68
LIMPIEZA DE LA LANZA DE VAPOR	68
LIMPIEZA DEL CAPUCHINADOR	
(solamente NEW SZ versión con capuchinador)	68
LIMPIEZA DE LA PLACA DE APOYO DE LAS TAZAS Y CAJÓN DE RECOGIDA CÁPSULAS	68
LAVADO DEL DEPÓSITO DE AGUA	69
DESCALCIFICACIÓN	69
<b>INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS DE LA COMUNIDAD EUROPEA</b>	69
<b>GARANTÍA</b>	70
<b>DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD</b>	70

# INTRODUCCIÓN



## ATENCIÓN

- Antes de usar la máquina, lea atentamente todas las instrucciones descritas en este manual.

## CÓMO CONSULTAR EL MANUAL

- Este manual proporciona toda la información necesaria para la instalación, el uso y el mantenimiento de la máquina de café.
- Este manual forma parte integrante de la máquina; es necesario conservarlo siempre en perfecto estado junto con el aparato.



## RECOMENDACIONES

### ATENCIÓN MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Cuando se utilizan aparatos eléctricos debe adoptarse una serie de precauciones de seguridad, que incluyen las siguientes:
  - Lea las instrucciones en su totalidad.
- No haga funcionar la máquina ni realice las operaciones de mantenimiento de rutina sin haber leído antes este manual.
- Esta máquina ha sido diseñada y construida para suministrar café exprés, agua caliente (para preparar bebidas e infusiones) y vapor de agua (para calentar líquidos). Cualquier uso que no corresponda con los descritos en este manual debe considerarse impropio y por consiguiente no autorizado. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños provocados por el uso inadecuado de la máquina.
- El usuario debe ser una persona adulta y responsable, debe atenerse a las normas de seguridad vigentes en el país de instalación de la máquina y debe respetar las reglas y comportamientos dictados por el sentido común.
- Está terminantemente prohibido hacer funcionar la máquina con las protecciones fijas y móviles desmontadas o con los dispositivos de seguridad desconectados; está absolutamente prohibido quitar o alterar los dispositivos de seguridad. No se debe quitar ninguno de los paneles de cobertura de la máquina (existe el riesgo de sacudidas eléctricas).
- No instale el aparato en locales donde se ha previsto la limpieza con chorros de agua. No sumerja el aparato en el agua para limpiarlo.
- Es necesario respetar al pie de la letra las operaciones de mantenimiento periódico descritas en este manual tanto para trabajar en condiciones de seguridad como para mantener la eficiencia de la máquina.
- En el caso de averías o roturas de algún componente de la máquina de café exprés, diríjase al centro de asistencia autorizado y solicitar el suministro de piezas de recambio originales.
- Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, su servicio de asistencia técnica o una persona cualificada lo debe sustituir para prevenir cualquier tipo de riesgo.
- Está terminantemente prohibido realizar operaciones no autorizadas o de las cuales no se han comprendido exactamente las modalidades; póngase en contacto con el fabricante para cualquier información, piezas de recambio o accesorios que se pudiera necesitar.
- Para evitar el riesgo de lesiones, no tienda el cable de alimentación por encima de la balda en la que está colocada la máquina, para que los niños no puedan tirar de él o tropezar con él por accidente.
- No toque las superficies calientes.
- Para evitar el riesgo de incendios, sacudidas eléctricas o lesiones personales, no sumerja el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
- Este equipo no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) que tengan disminuidas sus facultades físicas, sensoriales o mentales o que carezcan de experiencia y práctica, salvo que una persona responsable de su seguridad les proporcione la supervisión y las instrucciones necesarias para el uso del equipo. Los niños deben estar supervisados por un adulto que se asegure de que no jueguen con el equipo.
- Este aparato debe utilizarse en el ámbito doméstico y en aplicaciones similares, como:
  - cocinas destinadas al personal de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;

- granjas;
- clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales similares;
- bed & breakfast.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando no se use el aparato y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe el aparato antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, sacudidas eléctricas o lesiones personales.
- No use el aparato al aire libre.
- No deje el cable colgando de aristas, cerca de gases calientes, cerca de quemadores eléctricos o de un horno caliente.
- Conecte siempre primero el enchufe en la toma de pared y luego ponga el interruptor general en “ON”. Para apagar, ponga el interruptor general en “OFF” y luego desconecte el enchufe de la toma de pared.
- Utilice la máquina únicamente para el uso previsto.
- **CONSERVE LAS INSTRUCCIONES.**

# DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

Figura 1A



Figura 1B

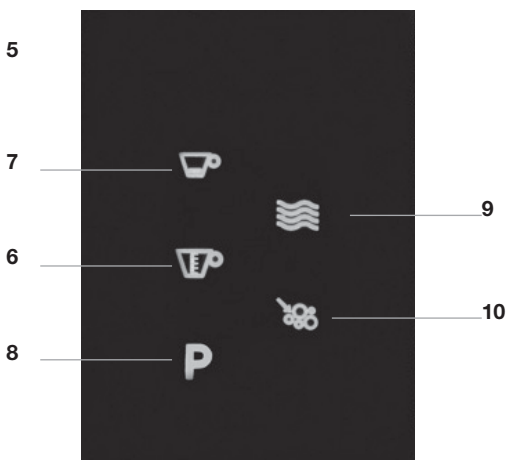


Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5

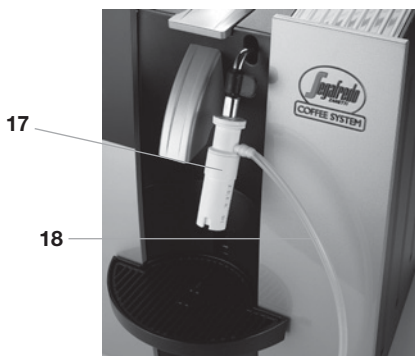


Figura 6

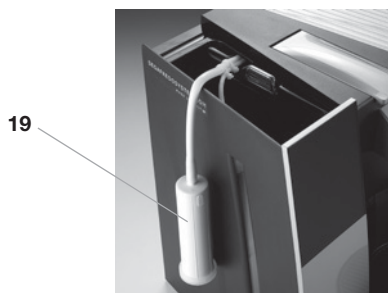


Figura 7



Figura 8

**Los términos siguientes se usarán en las descripciones de las páginas siguientes:**

1. Botonera
2. Lanza de extracción del vapor y del agua caliente
3. Placa de apoyo de las tazas
4. Placa calentadora de tazas
5. Interruptor general
6. Tecla de café manual
7. Tecla de café automático
8. Tecla de preinfusión
9. Tecla del agua caliente
10. Tecla del vapor
11. Puerta del grupo de distribución
12. Cubierta del pico de distribución
13. Cápsula de café
14. Puerta del depósito de agua
15. Depósito de agua
16. Cajón de recogida de cápsulas
17. Capuchinador
18. Tubo de aspiración de leche
19. Suavizador
20. Utensilio de limpieza del grupo



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión:	a) 230V CA 50Hz b) 110V CA 60Hz	Capacidad del tanque de agua:	2 litros
Potencia absorbida:	a) 1548 W b) 1248 W	Capacidad del cajón de recogida cápsulas:	25 cápsulas
Espacio ocupado (A x L x P):	31 x 37 x 34 cm	Peso en seco:	10,7 kg

Ruido acústico emitido por la máquina: el nivel de presión sonora ponderado A es inferior a 70 db(A), en condiciones normales de uso de la máquina.

## INSTALACIÓN



### ATENCIÓN

- La máquina de café se entrega a los clientes perfectamente embalada. El embalaje contiene: la máquina y sus accesorios, el manual de uso y la declaración de conformidad. Abrir el embalaje y comprobar que la máquina de café y sus componentes estén perfectamente íntegros, en caso de dudas no usar la máquina y contactar con el fabricante o con el revendedor local.
- Se deben conservar todas las cajas del embalaje con mucho cuidado para transportar la máquina en futuro si fuera necesario.
- La máquina debe colocarse sobre una superficie perfectamente nivelada y suficientemente robusta para sostener su peso, todo alrededor debe haber un espacio suficiente para facilitar la eliminación del calor producido durante el funcionamiento.
- Para evitar los peligros debidos a la corriente eléctrica, la máquina debe ser instalada lejos de fregaderos, pilas, acuarios, grifos, zonas mojadas o que puedan recibir salpicaduras de agua.
- La máquina desarrolla calor y debe ser colocada en un local suficientemente ventilado que permita garantizar la disipación del calor. Conservar la máquina alejada de las fuentes directas de calor.
- Comprobar que la tensión de la toma de alimentación corresponda con la indicada en los datos técnicos y en la placa de identificación aplicada en la máquina. Si la tensión presenta un valor diferente, no enchufar la máquina pues podría ser peligroso y podría provocar daños en todo el aparato.

## LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

1. Abra la puerta **14** de acceso al compartimento del agua (figura **4**) y llene el depósito **15** con agua potable, a ser posible con bajo contenido en cal.
2. Cierre la puerta.

## PRIMERA INSTALACIÓN Y LLENADO AUTOMÁTICO DE LA CALDERA DEL CAFÉ

1. Conectar el cable de alimentación de la máquina en una toma de corriente en la pared.
2. El funcionamiento correcto de la máquina requiere que la caldera usada para preparar el café y el agua caliente esté siempre llena de agua. Por lo tanto, cuando se enciende el interruptor general la primera vez que se instala la máquina, esta iniciará un ciclo de carga automático de la caldera que dura 90 segundos.
3. Durante el llenado automático de la caldera, el led situado en el fondo del depósito iluminará de verde el agua. Durante esta fase no será posible preparar cafés, distribuir agua caliente o extraer vapor, pues las teclas correspondientes están deshabilitadas.
4. Si se apaga la máquina durante la fase de carga del agua en la caldera y la caldera todavía no se ha llenado, cuando se vuelve a encender la máquina, esta realizará un ciclo de llenado siempre de 90 segundos. Lo mismo ocurre si durante la fase de llenado faltase agua en

el depósito **15**: una vez repuesto el nivel del depósito, la máquina realizará un ciclo de llenado de otros 90 segundos.




5. Una vez llenada la caldera del café/agua caliente, la central activará el calentamiento tanto de la caldera del café/agua caliente como de la del vapor. Durante la fase de calentamiento, el led situado debajo del depósito iluminará de azul del agua contenida en el depósito, a la vez que parpadean todas las teclas de la botonera.

## CALENTAMIENTO

Cada vez que se enciende la máquina o al finalizar el ciclo de inicialización, la central habilita el calentamiento de la caldera del café/té y de la caldera del vapor.

Esta fase de calentamiento se indica con el color AZUL del led RGB del depósito y con el parpadeo de todos los iconos del teclado táctil. Al alcanzarse la temperatura, el led RGB cambia de color a BLANCO, indicando que se puede iniciar un ciclo de distribución y dejan de parpadear los iconos del teclado TÁCTIL.

## PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS AUTOMÁTICA DE CAFÉ

1. Conmute de OFF a ON el interruptor general y, sin tocar el teclado, espere a que se enciendan los leds situados en él. Antes de que pasen 10 segundos desde el encendido de las teclas, realice el siguiente procedimiento.
2. Abra la puerta **11** (si ya está abierta, déjela así).
3. Mantenga pulsada la tecla de distribución automática **7**  durante un mínimo de dos segundos; entrará en la modalidad de programación de la dosis (la tecla en cuestión parpadeará para indicar que se ha entrado en la modalidad de programación y se podrá soltar).
4. Introduzca en el compartimento previsto una cápsula para café expés y cierre la puerta **11**.
5. Pulse y suelte la tecla de distribución automática **7**  para iniciar el ciclo de programación de la dosis. Si no se pulsa la tecla antes de 60 segundos, la máquina saldrá de la modalidad de programación y será necesario repetir el ciclo de programación de la dosis, volviendo a empezar desde el punto inicial de la especificación de programación.
6. Al alcanzarse la dosis de café deseada dentro de la taza, vuelva a pulsar la tecla de distribución automática **7**  para interrumpir la distribución y memorizar con este procedimiento la duración de la distribución automática de la dosis.

## USO




### PREPARACIÓN DEL CAFÉ




#### ATENCIÓN

- Utilizar únicamente cápsulas originales Segafredo Zanetti Coffee System.
- El uso de cápsulas diferentes puede ocasionar daños irreparables a la máquina.
- La cápsula debe ser colocada en el alojamiento apropiado como se ilustra en la figura **3**. Cerrar la puerta **11** para introducir la cápsula de café adentro de la máquina.
- Nunca y por ninguna razón utilizar los dedos u otros utensilios para empujar la cápsula en el interior de su alojamiento.


### PREPARACIÓN DEL CAFÉ EN MODO MANUAL

1. Abrir la puerta **11** del grupo de preparación e introducir una cápsula de café **13** nueva (figura **3**) en el espacio apropiado.
2. Cerrar la puerta y colocar una taza debajo del pico de salida **12**.
3. Presionar y soltar el botón **6** ; empieza la preparación del café.
4. Alcanzada la dosis de café deseada en la taza, presionar de nuevo el botón **6**  para terminar la salida del café.
5. La preparación termina automáticamente después de un minuto y treinta segundos aproximadamente si la operación no se interrumpe manualmente con el botón **6** .

## PREPARACIÓN DEL CAFÉ EN MODO AUTOMÁTICO



1. Abrir la puerta **11** del grupo de preparación e introducir una cápsula de café **13** nueva (figura **3**) en el espacio apropiado.
2. Cerrar la puerta y colocar una taza debajo del pico de salida **12**.
3. Presionar y soltar el botón **7** , empieza la preparación del café.
4. Alcanzada la dosis programada de café, la preparación termina automáticamente.

## MODALIDAD DE PRE-INFUSIÓN



La distribución del café con la función preinfusión puede habilitarse o deshabilitarse según prefiera el usuario, pulsando la tecla **8**  (cuando esta función está habilitada, la tecla estará iluminada a la máxima intensidad, y cuando está deshabilitada, la tecla estará iluminada a baja intensidad).

## EXTRACCIÓN DE AGUA CALIENTE

El agua caliente se toma de la lanza **2** y se puede utilizar para preparar infusiones, té, manzanilla, para calentar las tazas, para agregar agua al café expreso, para obtener un café americano, etc.




1. Colocar una taza o un vaso pequeño debajo de la lanza.
2. Presionar el botón **9** , empieza la salida del agua caliente.
3. Alcanzada la dosis de agua caliente deseada, presionar de nuevo el botón **9**  para terminar la salida.

## MODALIDAD VAPORIZADOR



Encienda la máquina pulsando el interruptor ON/OFF **5**. Sin tocar el teclado, espere a que este se encienda, abra el portillo de empuje de cápsulas **11** y pulse simultáneamente los dos iconos de café **6**  y **7** ; cuando desaparecen los demás iconos, la máquina asume la programación "Vapor".

## EXTRACCIÓN DE VAPOR

Se usa un chorro de vapor para formar la espuma en la leche o calentar otros líquidos; este chorro sale de la lanza **2** de la siguiente manera:




1. Pulse y suelte la tecla **10** . El led correspondiente empieza a parpadear; en este estado la máquina está preparando la caldera del vapor para la distribución. Cuando el led esté "encendido fijo" pulse de nuevo la tecla **10**  para extraer vapor con la lanza.
2. Una vez terminada la operación con el vapor, pulse de nuevo el botón **10** .

## MODALIDAD CAPUCHINADOR

Encienda la máquina pulsando el interruptor ON/OFF **5**. Sin tocar el teclado, espere a que este se encienda, abra el portillo de empuje de cápsulas **11** y pulse simultáneamente los dos iconos de agua **9**  y vapor **10** ; cuando desaparecen los demás iconos, la máquina asume la programación "Capuchinador".

## DISTRIBUCIÓN DE CAPUCHINO (solamente NEW SZ versión con capuchinador)


Con el capuchinador **17** (figura **6**) se puede preparar un capuchino por vez.

1. Preparar un café expreso como se describe en el apartado "Preparación del café".
2. Colocar la taza del capuchino debajo del capuchinador.
3. Introducir el tubo de aspiración del capuchinador en el contenedor de la leche; comprobar que el nivel de la leche en el contenedor llegue casi al agujero de entrada de la leche en el capuchinador.
4. Pulse y suelte la tecla **10** . El led correspondiente empieza a parpadear; en este estado la máquina está preparando la caldera del vapor para la distribución. Cuando el led esté "encendido fijo" pulse de nuevo la tecla **10**  para extraer leche espumada con el capuchinador.
5. Alcanzada la cantidad de leche deseada en la taza, terminar la operación presionando el botón **10** .
6. Si después de haber formado la espuma de una gran cantidad de leche, en el interior de la leche espumada aparecen burbujas, se tendrá que interrumpir el suministro durante algunos segundos para reanudarla inmediatamente después.

## MANTENIMIENTO ORDINARIO

### LIMPIEZA DEL GRUPO DE DISTRIBUCIÓN DE CAFÉ

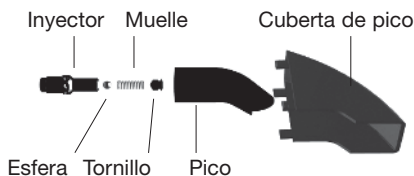
Para optimizar las prestaciones del grupo de preparación del café y conservarlo siempre en perfectas condiciones, se aconseja lavarlo todas las semanas, procediendo como se indica a continuación:

1. Abrir la puerta **11** del grupo de salida y usando el utensilio de limpieza del grupo **20**, entregado junto con la NEW SZ, hacer caer la cápsula ya usada en el cajón de recogida **16**.
2. Cerrar la puerta **11** y presionar la tecla de salida manual del café **6** . En estas condiciones operativas el flujo de agua no atravesará el pico de salida sino que terminará directamente en el cajón de recogida de las cápsulas **16**.
3. Interrumpa el suministro después de 15 segundos aproximadamente.
4. Abrir la puerta **11** y usando otra vez el utensilio de limpieza del grupo **20**, hacer presión. en las mordazas del grupo, haciéndoles dar algunas vueltas en vacío.
5. Repetir al menos dos veces las operaciones descritas en los puntos 2, 3 y 4.

### LIMPIEZA DEL PICO DE DISTRIBUCIÓN

Se aconseja efectuar el lavado del pico del café al menos una vez por mes, para mantener siempre constantes las prestaciones de la máquina.


1. Colocar una taza bastante capaz debajo del pico de salida del café **12**.
2. Introducir en el grupo café la cápsula vacía suministrada junto con la máquina y volver a cerrar la puerta.
3. Presionar la tecla de preparación manual del café y esperar unos 30 segundos antes de interrumpir la preparación.
4. Vaciar la taza y volverla a colocar debajo del pico.
5. Pulsar una vez más la tecla de preparación manual del café y esperar unos 30 segundos antes de interrumpir la preparación.
6. Usar el utensilio de limpieza del grupo **20** y dejar caer la cápsula vacía en el cajón de recogida.
7. Recuperar la cápsula vacía del cajón para su reutilización.
8. Si fuera necesaria la limpieza de los componentes que se encuentran dentro del inyector, proceda como se describe a continuación:
  - quite la cubierta del pico;
  - desenrosque la boquilla;
  - desenrosque el inyector y quite el tornillo;
  - saque con cuidado el muelle y la esfera de sus alojamientos correspondientes.



Llegados a este punto, es posible acceder a todos los componentes funcionales, con lo que se puede realizar una limpieza minuciosa. Para volver a montar el conjunto, proceda como se indica a continuación:



- coloque la esfera dentro del inyector y, después, el muelle;
- apriete el tornillo hasta su tope. Si el tornillo no se atornilla hasta el tope, el suministro no funcionará correctamente;
- enrosque el inyector en el grupo de suministro y, después, la boquilla;
- fije la cubierta del pico.

## VACIADO DEL CAJÓN DE RECOGIDA CÁPSULAS

La colocación de una cápsula nueva hace caer la cápsula usada en el cajón de recogida **16** (figura 5), que debe vaciarse periódicamente, como máximo después de la preparación de veinticinco cafés. De hecho, al cabo de veinticinco distribuciones, parpadeará el icono del café manual **6** , avisando al usuario de que se debe vaciar el cajón de recogida de cápsulas **16**.



### ATENCIÓN

- Tras la preparación de 25 cafés, los botones de la botonera **1** serán deshabilitados por la central electrónica de la máquina; para restablecer las condiciones normales de funcionamiento será necesario vaciar el cajón de recogida de las cápsulas y rearmar la alarma, manteniendo pulsada la tecla **6**  durante unos 5 segundos.
- Si el cajón **16** no se vacía periódicamente, las cápsulas pueden encastrarse en el interior de la máquina hasta bloquearla completamente.
- La presencia de agua en el interior del cajón es normal.
- Si no hubiese agua suficiente en el depósito **15** se encenderá el led rojo (con luz fija) situado debajo del depósito. El suministro en curso continuará durante 30 segundos. Transcurrido este tiempo la centralita interrumpirá la distribución, deshabilitando el uso de las teclas hasta que el nivel del agua vuelva a superar el valor mínimo; al mismo tiempo, parpadeará el icono de la distribución de agua **9** .

## LIMPIEZA DE LA LANZA DE VAPOR

Limpiar la lanza de vapor **2** con una esponja o una bayeta húmeda para quitar los restos de leche u otros residuos que se forman inevitablemente durante el uso normal de la máquina.

## LIMPIEZA DEL CAPUCHINADOR

(solamente NEW SZ versión con capuchinador)

Saque el capuchinador **17** de su alojamiento y límpielo con agua caliente y detergente neutro. Una vez terminada la limpieza, vuelva a montar el capuchinador en su alojamiento y extraiga agua con el capuchinador sumergiendo el tubo de aspiración en un recipiente lleno de agua; de esta manera se limpiará la aspiración y el tubo del capuchinador.

## LIMPIEZA DE LA PLACA DE APOYO DE LAS TAZAS Y CAJÓN DE RECOGIDA CÁPSULAS

1. Extraer el cajón **16** de la máquina.
2. El cajón y la rejilla de apoyo de las tazas **3** pueden lavarse con agua corriente.
3. Limpiar las partes exteriores con una bayeta húmeda o con una esponja humedecida únicamente con agua.
4. Colocar el cajón en su alojamiento en el interior de la máquina.



### ATENCIÓN

- No usar detergentes, productos o materiales abrasivos para lavar el cajón.

## LAVADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

1. Abra la puerta **14** de acceso al compartimento del agua y extraiga del depósito los dos tubos de aspiración y descarga del agua.
2. Extraiga el depósito **15** de la máquina y lávelo con agua corriente.
3. Seque bien las paredes del depósito con un paño y vuelva a colocarlo en su alojamiento en el interior de la máquina.
4. Introduzca los dos tubos en el depósito.
5. Llene el depósito y cierre la puerta de la máquina **14**.

### ATENCIÓN



- No usar detergentes, productos o materiales abrasivos para lavar el depósito de agua.

## DESCALCIFICACIÓN

### ATENCIÓN



- Los depósitos de cal son una consecuencia natural del calentamiento del agua y, por lo tanto, del uso de la máquina.
- La máquina incluye un suavizador **20** conectado al tubo de aspiración (de color blanco) situado dentro del depósito de agua **15**. Una vez utilizadas 150 cápsulas, las resinas del suavizador se agotan, y es necesario cambiarlo.
- Sustituya el suavizador y conéctelo al mismo tubo blanco al que estaba fijado el suavizador agotado, como se muestra en la figura 7.
- Tras conectar el nuevo suavizador, pulse la tecla de extracción del agua caliente y deje correr agua durante al menos 30 segundos.
- Si no se cambia el suavizador de la manera descrita, la cal puede provocar defectos de funcionamiento y/o daños no cubiertos por la garantía.

## INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS DE LA COMUNIDAD EUROPEA



De acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos eléctricos (WEEE), se pone en conocimiento de los usuarios de la Comunidad Europea lo siguiente.

- El símbolo del contenedor tachado indicado en el aparato o en su empaque indica que, al final de su vida útil, el producto debe ser recogido de manera separada de los demás residuos.
- Una adecuada recogida separada, para el posterior reciclaje, tratamiento y eliminación del aparato desechado compatibles con el medio ambiente, contribuye a evitar posibles efectos negativos para el medio ambiente y para la salud, y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato.
- De acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE, la eliminación incorrecta del producto por parte de su poseedor comportará la aplicación de las sanciones previstas por la normativa local vigente.

## GARANTÍA

La garantía pierde validez si:

- No se sustituye el suavizador de la manera descrita en este manual.
- No se respetan las instrucciones del presente manual.
- Las operaciones de mantenimiento programado y de reparación son realizadas por personal no autorizado.
- Se usa la máquina con una función diferente de la prevista en el manual de uso.
- Las piezas originales han sido sustituidas con recambios de otro fabricante.
- La garantía no se aplica para los daños provocados por negligencia, uso e instalación incorrectos y no conformes a lo recomendado en el presente manual, uso inadecuado, maltratamiento, rayos y fenómenos atmosféricos, sobretensiones y sobrecorrientes o alimentación eléctrica insuficiente e irregular.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

El fabricante:

**La San Marco S.p.A.** 

34072 Gradisca d'Isonzo (GO) Italia – Via Padre e Figlio Venuti, 10

teléfono (+39) 0481 967111 – fax (+39) 0481 960166 – <http://www.lasanmarco.com>

declara bajo su propia responsabilidad que la máquina de café exprés descrita en este manual e identificada con los datos de servicio de la placa colocada sobre el aparato se ajusta a las directivas: 2006/95/CE, 2004/108/CE, Reglamento (CE) n° 1935/2004 y Reglamento (CE) n° 1275/2008. Para asegurar la conformidad con dichas directivas se han aplicado las normas armonizadas: EN ISO 12100, EN 60335-1, EN 60335-2-15.

Gradisca d'Isonzo, Septiembre 2012

Administrador delegado

Ing. Roberto Marri



# UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO NEW SZ

Tradução das instruções originais





# AVISOS

1. Ao ligar a máquina pela primeira vez, iniciará um ciclo de enchimento automático da caldeira com água de 90 segundos. Aguardar até que o reservatório passe da cor verde à cor azul.
2. Alarme gaveta cheia: após 25 cápsulas utilizadas, o led relativo à dose de café manual ficará intermitente, avisando assim o utilizador que a gaveta de recolha cápsulas ficou cheio: ao mesmo tempo, a central desactivará o uso dos botões de extracção. Para repor a zeros o contador de café e poder voltar a utilizar a máquina, o utilizador deverá manter premida a tecla relativo à dose manual durante 5 segundos.
3. Falta de água: quando no reservatório a água descer abaixo do nível mínimo, acende-se um led de cor vermelha colocado no fundo do reservatório e a utilização da máquina é inibida até ser reintegrado o nível mínimo de água.

# ÍNDICE

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	74
COMO CONSULTAR O MANUAL .....	74
CONSELHOS .....	74
<b>DESCRIÇÃO DA MÁQUINA</b> .....	76
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b> .....	78
<b>INSTALAÇÃO</b> .....	78
ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA .....	78
PRIMEIRA INSTALAÇÃO E ENCHIMENTO AUTOMÁTICO DA CALDEIRA PARA CAFÉ .....	78
AQUECIMENTO .....	79
PROGRAMAÇÃO AUTOMÁTICA DA QUANTIDADE DE CAFÉ ....	79
<b>USO</b> .....	79
PREPARAÇÃO DO CAFÉ .....	79
EXTRACÇÃO DE CAFÉ NO MODO MANUAL .....	80
EXTRACÇÃO DE CAFÉ NO MODO AUTOMÁTICO .....	80
MODO DE PRÉ-INFUSÃO .....	80
EXTRACÇÃO DE ÁGUA QUENTE .....	80
MODALIDADE VAPORIZADOR .....	80
EXTRACÇÃO DE VAPOR .....	80
MODALIDADE DISPOSITIVO CAPPUCCINO .....	80
EXTRACÇÃO DE CAPPUCCINO (somente NEW SZ versão com unidade para espuma) .....	81
<b>MANUTENÇÃO ORDINÁRIA</b> .....	81
LIMPEZA DO GRUPO DE EXTRACÇÃO DE CAFÉ .....	81
LAVAGEM DO BICO DO EXTRACTOR .....	81
ESVAZIAMENTO DA GAVETA DE RECOLHER CÁPSULAS .....	82
LIMPEZA DO EJECTOR DE VAPOR .....	82
LIMPEZA DA UNIDADE PARA ESPUMA (somente NEW SZ versão com unidade para espuma) .....	82
LIMPEZA DO SUPORTE PARA CHÁVENAS E GAVETA DE RECOLHA DE CÁPSULAS .....	82
LAVAGEM DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA .....	83
DESCALCIFICAÇÃO .....	83
<b>INFORMAÇÃO AOS UTENTES DA COMUNIDADE EUROPEIA</b> ....	83
<b>GARANTIA</b> .....	84
<b>DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE</b> .....	84

# INTRODUÇÃO



## ATENÇÃO

- Antes de usar a máquina, leia muito bem todas as instruções do manual.

## COMO CONSULTAR O MANUAL

- Este manual contém todas as informações necessárias para a instalação, utilização e manutenção da máquina de café.
- Este manual faz parte integrante da máquina; é necessário conservá-lo sempre inteiro juntamente com o equipamento.



## CONSELHOS

### ATENÇÃO! MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Quando se utilizarem aparelhos eléctricos, as indicações de segurança devem ser sempre seguidas, entre as quais as seguintes:
- Leia todas as instruções.
- Não ponha a máquina a funcionar e nem faça a manutenção ordinária sem ter lido este manual.
- Esta máquina foi projectada e fabricada para fazer a extracção de café expresso, de água quente (para a preparação de bebidas e infusões) e de vapor de água (para o aquecimento de líquidos). Toda a utilização diferente da indicada neste manual deve ser considerada inadequada e, portanto, não autorizada. O fabricante não pode ser considerado responsável por danos derivados da utilização incorrecta do aparelho.
- O utilizador deve ser uma pessoa adulta e responsável, a qual deve seguir as normas de segurança vigentes no país em que a máquina está instalada e também as normas impostas pelo bom senso.
- É severamente proibido utilizar a máquina com as protecções fixas e/ou móveis desmontadas ou com os dispositivos de segurança desligados; é severamente proibido retirar ou modificar os dispositivos de segurança.
- Nenhum dos painéis de cobertura da máquina deve ser retirado (há risco de choque eléctrico). Não instale a máquina em locais onde a limpeza é feita com jactos de água. Não coloque o aparelho na água para fazer a limpeza.
- É necessário respeitar escrupulosamente as manutenções ordinárias indicadas neste manual para trabalhar de modo seguro e para manter a máquina eficiente.
- Em caso de falhas ou danos em algum componente da máquina de café expresso, recorra ao centro de assistência autorizado e solicite que sejam utilizadas peças sobresselentes originais.
- Se o fio eléctrico estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, todavia, por uma pessoa com qualificação equivalente, de modo a prevenir qualquer risco.
- É severamente proibido fazer operações para as quais não se possui autorização e das quais não se compreendeu as instruções correctas; recorra ao fabricante para qualquer necessidade de informação, peças sobresselentes ou acessórios.
- Para evitar o risco de lesões, não coloque o cabo de alimentação acima da plataforma em que a máquina está apoiada, para evitar que as crianças o puxem ou tropecem nele involuntariamente.
- Não toque nas superfícies quentes.
- Para evitar incêndios, choques eléctricos e lesões pessoais, não coloque o cabo ou a tomada em água ou noutro líquido.
- Este equipamento não deve ser utilizado por pessoas (crianças inclusive) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência e prática, excepto se tiverem supervisão ou tiverem recebido as instruções necessárias para o funcionamento do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ter a supervisão de um adulto que garanta que não brinquem com o equipamento.
- Este aparelho deve ser utilizado no âmbito doméstico e em aplicações semelhantes como:
  - cozinhas destinadas ao pessoal de lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;

- fábricas;
- clientes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais semelhantes;
- bed & breakfasts.
- Desligue o fio da tomada quando não estiver a utilizar a máquina e antes da limpeza da mesma. Deixe arrefecer antes de inserir ou remover peças e antes de limpar o aparelho.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo produtor poderá provocar incêndios, choques eléctricos ou lesões às pessoas.
- Não utilizar ao ar livre.
- Não deixe o cabo pendente em arestas ou próximo de gases quentes, ou perto de queimadores eléctricos ou em fornos quentes.
- Insira sempre primeiro a tomada na parede e depois posicione o interruptor geral no "**ON**". Para desligar, posicione o interruptor geral em "**OFF**" e remova a tomada da parede.
- Utilize a máquina apenas para o uso a que é destinada.
- **CONSERVE AS INSTRUÇÕES.**

# DESCRIÇÃO DA MÁQUINA

Figura 1A



Figura 1B

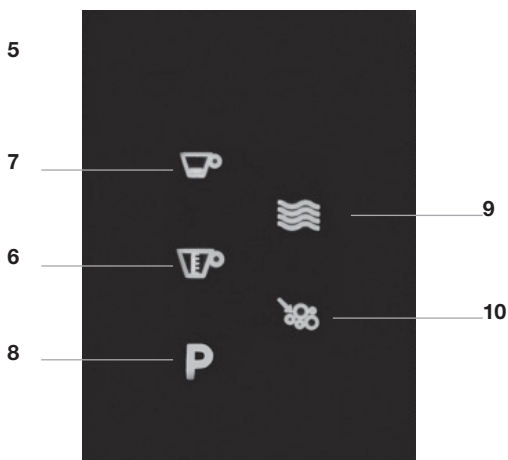


Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5

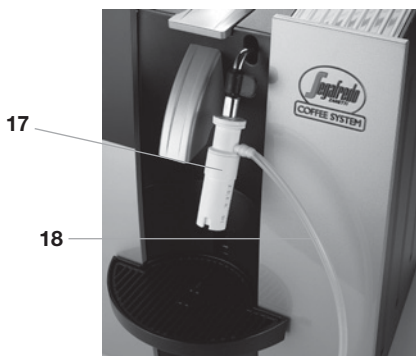


Figura 6

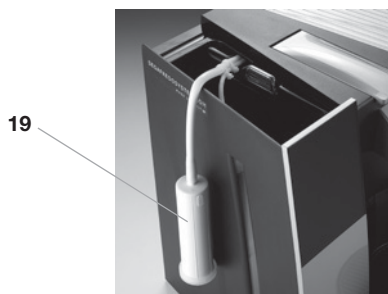


Figura 7



Figura 8

**Os termos utilizados nesta descrição serão os mesmos utilizados nas outras páginas:**

- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| 1. Painel                            | 12. Tampa do bico de extracção                |
| 2. Ejector de vapor e água quente    | 13. Cápsula de café                           |
| 3. Suporte para chávenas             | 14. Portinhola do reservatório de água        |
| 4. Suporte para chávenas "aquecido"  | 15. Reservatório de água                      |
| 5. Interruptor                       | 16. Gaveta para recolher cápsulas             |
| 6. Tecla café manual                 | 17. Unidade para espuma                       |
| 7. Tecla café automático             | 18. Tubo de aspiração de leite                |
| 8. Tecla pré-infusão                 | 19. Dispositivo anti-calcário                 |
| 9. Tecla de água quente              | 20. Ferramenta apropriada de limpeza do grupo |
| 10. Tecla de vapor                   |   |
| 11. Portinhola do grupo de extracção |   |

# CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão:	a) 230V CA 50Hz	Capacidade do reservatório de água: 2 litros	
	b) 110V CA 60Hz		
Potência:	a) 1548 W	Capacidade da gaveta de	
	b) 1248 W	recolher pastilhas:	25 pastilhas
Dimensões (l x h x p):	31 x 37 x 28 cm	Peso a seco:	10,7 kg

Ruído sonoro emitido pela máquina: o nível de pressão sonora ponderado A é inferior a 70 db(A), em condições normais de utilização da máquina.

## INSTALAÇÃO

### ATENÇÃO



- A máquina de café é entregue aos clientes numa embalagem apropriada. A embalagem contém: a máquina e seus acessórios, o manual de uso e a declaração de conformidade. Depois de abrir a embalagem, assegure-se de que a máquina de café e seus componentes estejam íntegros; em caso de dúvida, não utilize o aparelho e contacte o fabricante ou o revendedor local.
- Todas as partes da embalagem devem ser conservadas com cuidado para serem utilizadas quando for necessário transportar a máquina.
- A máquina deve ser posicionada numa superfície perfeitamente horizontal e suficientemente robusta para suportar o peso da mesma, com um espaço à sua volta suficiente para eliminar o calor produzido durante o funcionamento.
- Para a segurança contra os perigos devidos à corrente eléctrica, a máquina deve ser posicionada longe de lava-louças, banheiras, aquários, torneiras, locais molhados ou onde há possibilidade de projecção de água.
- A máquina, desenvolvendo calor, necessita de ser colocada num lugar suficientemente ventilado de modo a garantir a dissipação do calor. Mantenha a máquina longe de fontes de calor.
- Assegure-se de que a tensão da tomada de alimentação não seja diferente da indicada nas características técnicas e na placa de identificação aplicada na própria máquina. Se a tensão for diferente, não ligue a ficha à tomada da corrente, pois pode ser perigoso e pode danificar o aparelho.

## ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

1. Abra a portinhola **14** de acesso ao compartimento de água (figura 4), encha o reservatório **15** com água potável, possivelmente de baixo conteúdo de cálcio.
2. Feche a portinhola.

## PRIMEIRA INSTALAÇÃO E ENCHIMENTO AUTOMÁTICO DA CALDEIRA PARA CAFÉ

1. Ligue o fio eléctrico da máquina à tomada da corrente da parede.
2. O funcionamento correcto da máquina necessita de que a caldeira utilizada para a preparação do café e da água quente esteja sempre cheia de água. Portanto, ao fazer a primeira instalação da máquina, ligando-a por meio do interruptor, iniciará um ciclo de enchimento automático da caldeira de 90 segundos de duração.
3. Durante o enchimento automático da caldeira, o led posto no fundo do reservatório iluminará a água com verde. Nesta fase, não será possível tirar café, água quente ou vapor, pois as teclas estão desabilitadas.
4. Se, durante a fase de enchimento da caldeira com água, a máquina for desligada com a

caldeira parcialmente cheia, na próxima vez que ligar, a máquina fará um ciclo de enchimento sempre de 90 segundos. O mesmo acontece se durante a fase de enchimento faltar água no reservatório **15**: alcançado o nível no reservatório, a máquina fará um outro ciclo de enchimento de 90 segundos.




5. Uma vez cheia a caldeira do café/água quente, a central habilitará o aquecimento da caldeira do café/água quente e também da do vapor. Durante a fase de aquecimento o led colocado debaixo do reservatório iluminará de azul a água no interior do reservatório, enquanto todos os botões do painel de botões ficarão intermitentes.

## AQUECIMENTO

De cada vez que se acende a máquina ou depois do final do ciclo de inicialização, a central activa o aquecimento da caldeira de café/chá e da caldeira de vapor.

Esta fase de aquecimento é sinalizada pela cor AZUL do led RGB do reservatório e da intermitência de todos os ícones do teclado touch. Alcançada a temperatura o led RGB muda de cor tornando-se BRANCO, indicando que é possível iniciar um ciclo de extracção e termina a intermitência dos ícones no teclado TOUCH.

## PROGRAMAÇÃO AUTOMÁTICA DA QUANTIDADE DE CAFÉ

1. Comute de OFF para ON o interruptor geral e, sem tocar no teclado, aguardar que os led colocados no mesmo se acendam. Em 10 segundos, a partir do momento em que se iluminam os botões, execute o procedimento seguinte.
2. Abra a portinhola **11** (se a portinhola já estiver aberta, deixe-a aberta)
3. Mantenha pressionado a tecla de extracção automática **7**  durante um período de pelo menos de dois segundos; isto permitirá entrar em modo de programação (a tecla em questão ficará intermitente sinalizando desta forma que entrou em modalidade de programação e poderá ser soltado).
4. Introduza no respectivo compartimento uma cápsula para café expresso e feche a portinhola **11**.
5. Prima e solte a tecla de extracção automática **7**  para iniciar o ciclo de programação de doses. Se a tecla não for premida em 60 segundos, a máquina sairá da modalidade de programação e será necessário repetir o ciclo de programação da dose, partindo novamente do ponto inicial da especificação da programação.
6. Atingida a dose de café pretendida no interior da chávena, prima novamente a tecla de extracção automática **7**  para terminar a distribuição e memorize, com este procedimento, a duração da extracção da dose.

## USO

### PREPARAÇÃO DO CAFÉ






#### ATENÇÃO


- Utilize somente pastilhas originais Segafredo Zanetti Coffee System.
- O uso de cápsulas diferentes pode danificar irreversivelmente a máquina.
- A pastilha deve ser colocada no respectivo compartimento, conforme ilustra a figura **3**. Feche a portinhola **11** para colocar o café em pastilha no interior da máquina.
- Nunca utilize, por motivo algum, ferramentas ou os dedos para forçar a pastilha para dentro do compartimento.




## EXTRACÇÃO DE CAFÉ NO MODO MANUAL

1. Abra a portinhola **11** do grupo de extracção e coloque no compartimento uma pastilha **13** nova (figura 3).
2. Feche a portinhola e posicione a chávena sob o bico de extracção **12**.
3. Pressione e solte a tecla **6** ; começa a extracção de café.
4. Alcançada a quantidade de café desejada na chávena, pressione novamente a tecla **6**  para terminar a extracção.
5. A extracção termina automaticamente após cerca de um minuto e meio se não for pressionada a tecla **6**  para a interromper.

## EXTRACÇÃO DE CAFÉ NO MODO AUTOMÁTICO



1. Abra a portinhola **11** do grupo de extracção e coloque no compartimento uma pastilha **13** nova (figura 3).
2. Feche a portinhola e posicione a chávena sob o bico de extracção **12**.
3. Pressione e solte a tecla **7** ; começa a extracção de café.
4. Alcançada a quantidade de café programada, a extracção termina automaticamente.

## MODO DE PRÉ-INFUSÃO



A extracção de café com a função pré-infusão pode ser activada ou desactivada consoante a vontade do utilizador pressionando a tecla **8**  (quando esta função é activada, a tecla será iluminada com a máxima intensidade e, vice-versa, quando for desactivada a tecla será iluminado com baixa intensidade).

## EXTRACÇÃO DE ÁGUA QUENTE

A água quente sai pelo ejetor **2** e pode-se utilizar para preparar infusos, chás, camomila, para aquecer as chávenas, para acrescentar água no café expresso e obter um café à americana, etc.




1. Coloque uma chávena ou um copo sob o ejetor.
2. Pressione a tecla **9**  para iniciar a extracção de água quente.
3. Alcançada a quantidade de água quente desejada, pressione novamente a tecla **9**  para terminar a extracção.

## MODALIDADE VAPORIZADOR



Acenda a máquina premindo o interruptor ON/OFF **5**. Sem tocar no teclado, aguarde que o teclado se acenda, abra a porta empurra-cápsulas **11**, prima simultaneamente os dois ícones de café **6**  e **7**  até desaparecerem os outros ícones. Neste momento, a máquina assume a programação “Vapor”.

## EXTRACÇÃO DE VAPOR

Um jacto de vapor para fazer espuma no leite ou aquecer outros líquidos sai pelo ejetor **2**. Para utilizar o jacto, siga as instruções abaixo.




1. Pressione e solte a tecla **10** . O led correspondente começa a lampear; nesta condição a máquina está a preparar a caldeira de vapor para a extracção. Quando o led está “aceso fixo” pressione novamente a tecla **10**  para extrair vapor do ejetor.
2. Para interromper a operação, pressione novamente a tecla **10** .

## MODALIDADE DISPOSITIVO CAPPUCCINO

Acenda a máquina premindo o interruptor ON/OFF **5**. Sem tocar no teclado, aguarde que o teclado se acenda, abra a porta empurra-cápsulas **11**, prima simultaneamente os dois ícones de água  e vapor **10**  até desaparecerem os outros ícones. Neste momento, a máquina assume a programação “Dispositivo de Cappuccino”.


## EXTRACÇÃO DE CAPPUCCINO (somente NEW SZ versão com unidade para espuma)

Com a unidade para espuma **17** (figura **6**) pode-se preparar um cappuccino por vez.

1. Prepare um café expresso conforme descrito no parágrafo "Preparação do café".
2. Posicione a chávena do cappuccino sob a unidade para espuma.
3. Coloque o tubo de aspiração da unidade para espuma no recipiente do leite e controle se o nível do leite no interior do recipiente está próximo do furo de entrada do leite na unidade para espuma.
4. Pressione e solte a tecla **10** . O led correspondente fica intermitente; nesta condição a máquina está a preparar a caldeira de vapor para a extracção. Quando o led está "aceso fixo" pressione novamente a tecla **10**  para extrair leite batido do unidade para espuma.
5. Alcançada a quantidade de leite desejada na chávena, pressione a tecla **10**  para terminar a operação.
6. Se, após ter batido uma grande quantidade de leite, houver bolhas no leite batido, deve-se interromper a extracção por alguns instantes para recomear logo em seguida.

## MANUTENÇÃO ORDINÁRIA LIMPEZA DO GRUPO DE EXTRACÇÃO DE CAFÉ

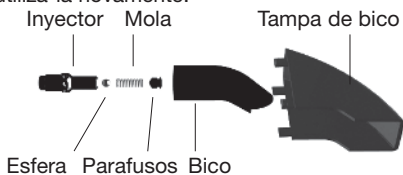
Para otimizar o desempenho do grupo de extracção e conservá-lo sempre em perfeitas condições, recomenda-se lavá-lo semanalmente de acordo com as instruções a seguir.

1. Abra a portinhola **11** do grupo de extracção e, utilizando a ferramenta apropriada de limpeza do grupo **20**, que é fornecida com a NEW SZ, faça com que a pastilha já utilizada caia na gaveta de recolha de pastilhas **16**.
2. Feche a portinhola **11** e carregue na tecla de extracção manual do café **6** . Nestas condições de funcionamento, o fluxo de água não atravessará o bico, mas será deitado directamente na gaveta de recolha de cápsulas **16**.
3. Interrompa a extracção após cerca de 15 segundos.
4. Abra a portinhola **11** e, utilizando novamente a ferramenta de limpeza do grupo **20**, faça uma pressão nos dois mordentes do grupo de modo que façam alguns cursos sem carga.
5. Repita, pelo menos duas vezes, as operações descritas nos itens 2, 3 e 4.

## LAVAGEM DO BICO DO EXTRACTOR

Recomenda-se fazer a lavagem do bico de extracção de café pelo menos uma vez por mês, de modo a manter sempre inalterado o desempenho da máquina.

1. Coloque uma chávena grande sob o bico de extracção de café **12**.
2. Coloque no grupo de café a pastilha vazia que é fornecida com a máquina e então feche a portinhola.
3. Carregue na tecla de extracção manual de café e aguarde aproximadamente 30 segundos antes de interromper a extracção.
4. Esvazie a chávena e recolha-a novamente sob o bico.
5. Carregue mais uma vez na tecla de extracção manual de café e aguarde aproximadamente 30 segundos antes de interromper a extracção.
6. Utilizando a ferramenta de limpeza do grupo **20**, deixe a pastilha vazia cair na gaveta de recolha.
7. Recolha a pastilha vazia da gaveta para poder utilizá-la novamente.
8. Se for necessário efectuar a limpeza dos componentes posicionados no interior do injector, efectuar quanto descrito a seguir:
  - remover a tampa do bico;
  - desparafusar o bico;
  - desparafusar o injector e remover o parafuso;
  - extrair com atenção a mola e a esfera de seus respectivos alojamentos.




A esta altura se tem acesso a todos os componentes funcionais do injector e dessa forma

pode-se executar uma limpeza minuciosa. Para remontar tudo, efectuar quanto a seguir:



- posicionar a esfera e sucessivamente a mola no interior do injector;
- apertar o parafuso até chegar no fim de curso: se o parafuso não estiver apertado até o fim, o abastecimento não funcionará correctamente;
- aparafusar o injector ao conjunto abastecedor e em seguida o bico;
- fixar a tampa do bico.

## ESVAZIAMENTO DA GAVETA DE RECOLHER CÁPSULAS

Ao colocar uma cápsula nova, a usada cai na gaveta de recolha **16** (figura 5) que deve ser esvaziada periodicamente, no máximo a cada vinte e cinco extracções de café. Depois de 25 extracções, de facto, o ícone do café manual **6**  ficará intermitente, assinalando ao utilizador que a gaveta recolha cápsulas **16** deve ser esvaziada.

### ATENÇÃO



- Após 25 extracções, as teclas de café do painel **1** serão desactivadas pela central electrónica da máquina; para restabelecer as condições normais de funcionamento, é necessário esvaziar a gaveta de recolher pastilhas e "desactivar" o alarme; para isso, mantenha a tecla **6**  pressionada por aproximadamente 5 segundos.
- Se a gaveta **16** não for esvaziada periodicamente, as pastilhas podem enroscar-se no interior da máquina até bloqueá-la completamente.
- A presença de água dentro da gaveta é normal.
- Caso falte água no reservatório **15** acender-se-á o led vermelho (de luz fixa) posto em baixo do reservatório. A extracção em curso continuará durante 30 segundos e de seguida a central electrónica interromperá a extracção, inibindo o uso das teclas até quando o nível da água estiver acima do valor mínimo, simultaneamente, o ícone da distribuição água **9**  ficará intermitente.

## LIMPEZA DO EJECTOR DE VAPOR

Limpe o ejetor de vapor **2** com uma esponja ou com um pano húmido para retirar os resíduos de leite ou outro que inevitavelmente se acumulam durante o uso normal da máquina.

## LIMPEZA DA UNIDADE PARA ESPUMA

(somente NEW SZ versão com unidade para espuma)

Retire a unidade para espuma **17** da sua sede e limpe-a com água quente e com um detergente neutro. Terminada a limpeza, recolha a unidade para espuma na sua sede e proceda à extracção de água com a unidade para espuma imergindo o tubo de aspiração num recipiente cheio de água; desta forma limpa-se o circuito de aspiração e o tubo da unidade para espuma.

## LIMPEZA DO SUPORTE PARA CHÁVENAS E GAVETA DE RECOLHA DE CÁPSULAS

1. Retire a gaveta **16** da máquina.
2. A gaveta e a grelha de suporte para as chávenas **3** podem ser lavadas com água corrente.
3. Limpe as partes externas com um pano húmido ou com uma esponja humedecida só com água.
4. Coloque a gaveta na sua sede dentro da máquina.



### ATENÇÃO

- Não use detergentes, produtos ou materiais abrasivos para lavar a gaveta.

## LAVAGEM DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

1. Abra a portinhola **14** de acesso ao compartimento de água e remova os dois tubos, o de aspiração e o de descarga da água, do reservatório.
2. Retire o reservatório **15** da máquina e lave-o com água corrente.
3. Seque bem as paredes do reservatório com um pano e recolha-o na sua sede dentro da máquina.
4. Coloque os dois tubos no reservatório.
5. Encha o reservatório e feche a portinhola da máquina **14**.



### ATENÇÃO

- Não use detergentes, produtos ou materiais abrasivos para lavar o reservatório de água.

## DESCALCIFICAÇÃO



### ATENÇÃO

- O depósito de calcário é a natural consequência do aquecimento da água e da utilização da máquina.
- A máquina possui um dispositivo anti-calcário **19** ligado ao tubo de aspiração branco posicionado dentro do reservatório de água **15**. Após ter utilizado 150 pastilhas, as resinas presentes no dispositivo anti-calcário saturam-se e é necessário substituir o dispositivo.
- Substitua o dispositivo anti-calcário e ligue-o ao mesmo tubo branco ao qual estava fixado o dispositivo saturado, conforme ilustra a figura 7.
- Após ter ligado um novo purificador aperte a tecla para o abastecimento da água quente e deixe a água correr durante pelo menos 30 segundos.
- Se o produto anti-calcário não for substituído consoante a descrição, o calcário poderá causar defeitos de funcionamento e/ou danos não cobertos pela garantia.

## INFORMAÇÃO AOS UTENTES DA COMUNIDADE EUROPEIA

Nos termos da Directiva Europeia 2002/96/CE sobre os lixos eléctricos (WEEE) comunica-se aos utentes da comunidade europeia quanto a seguir.



- O símbolo do caixote de lixo barrado contido no aparelho ou na sua embalagem indica que o produto no fim da própria vida útil deve ser recolhido separadamente dos outros lixos.
- A recolha diferenciada apropriada para o encaminhamento sucessivo do aparelho desactivado à reciclagem, ao tratamento e à eliminação compatível com o ambiente, contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e favorece a reutilização e/ou a reciclagem dos materiais com os quais o aparelho é composto.

De acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE a eliminação abusiva do produto, por parte do detentor, implica na aplicação das penalidades previstas pela norma local vigente.

## GARANTIA

A garantia é anulada se:

- O produto anti-calcário não é substituído conforme a descrição do presente manual.
- Não forem respeitadas as instruções deste manual.
- As manutenções programadas e as reparações forem efectuadas por pessoal não autorizado.
- A máquina for usada de maneira diferente do modo prescrito no manual de uso.
- As peças originais forem substituídas por peças de outro fabricante.
- A garantia não é válida para danos provocados por descuido, uso e instalação incorrectos e não em conformidade com o quanto prescrito por este manual, má utilização, má conservação, raios e fenómenos atmosféricos, sobretensão e sobrecorrente, alimentação eléctrica insuficiente ou irregular.

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

A sociedade fabricante:

**La San Marco S.p.A.**



34072 Gradisca d'Isonzo (GO) Itália – Via Padre e Figlio Venuti, 10

telefone (+39) 0481 967111 – fax (+39) 0481 960166 – <http://www.lasanmarco.com>

declara sob a própria responsabilidade que a máquina de café expresso descrita neste manual e identificada pelos dados da placa aplicada no aparelho, é conforme às directivas: 2006/95/CE, 2004/108/CE, Regulamento (CE) n° 1935/2004, Regulamento (CE) n° 1275/2008. Para a verificação da conformidade a tais directivas foram aplicadas as normas harmonizadas: EN ISO 12100, EN 60335-1, EN 60335-2-15

Gradisca d'Isonzo, Setembro 2012

Administrador delegado

Eng. Roberto Marri





SEGAFREDO ZANETTI COFFEE SYSTEM S.P.A.  
VIA PESCHIERE 51  
31032 CONSCIO DI CASALE SUL SILE (TV)  
PHONE +39 0422 786811 - FAX +39 0422 785445  
[INFO@SEGAFREDOSYSTEM.COM](mailto:INFO@SEGAFREDOSYSTEM.COM)  
[SEGAFREDOSYSTEM.COM](http://SEGAFREDOSYSTEM.COM)